

À PARTAGER OU PAS ...

To Share or not

Nems de poulet, menthe fraîche et sucrine, Chili sauce (x5) <i>“Nem” dumplings, fresh mint and sucrine lettuce (x5)</i>	19
Calamars frits roulés en Persillade, yaourt Grecque herbacé <i>Fried calamari in parsley with a Greek yogurt sauce</i>	24
Houmous à la Truffe, pains pita <i>Hummus with truffle and pita bread</i>	22

POUR COMMENCER

Starters

- Tartare de Bavette Aloyau au couteau à la Truffe, condiments classiques, roquette, parmesan, servi sur Toast brioché 26
Truffled beef tartar with classic condiments, arugula, parmesan, served on toasted brioche
- Crudo de Thon Rouge Ikejime, mangue, passion, yuzu, guacamole relevé, tuile de Riz au citron vert 26
Ikejime red tuna crudo, mango, passion fruit, yuzu, spiced guacamole, lime rice crisp
- Salade Caesar, sucrine, poulet croustillant, jus de poulet rôti 24
Caesar salad, sucrine lettuce, crispy chicken
- Crevettes infusées gingembre, ail, citron Combava, nage de Gaspacho vert acidulé, jeunes pousses 24
Ginger, garlic and Combava lime-infused prawns, in a tangy green gazpacho broth, with young shoots

PIÈCES D'EXCEPTION

Daurade de Méditerranée entière grillée, infusée à l'ail et aux herbes de la Garrigue, vierge de nos côtes, aubergines confites, riz Pilaf <i>Whole grilled sea bream, infused with garlic and herbs, confit eggplant and pilaf rice</i>	48 /pers
Sole entière grillée à l'huile de Basilic du Moulin de Baussy, vierge de nos côtes, aubergines confites, riz pilaf <i>Grilled sole, confit eggplant, pilaf rice</i>	68 /pers
Epaule d'agneau de Sisteron confite aux épices du Moyen-Orient, Citron confits, olives vertes, amandes, jus d'Agneau moderne <i>Lamb shoulder with spices, preserved lemon, green olives and almond</i>	66 /pers
Côte de Boeuf Montbéliarde braisée, purée maison, légumes, sauce 7 poivres Hennessy ou Sauce Rossini <i>Braised prime-rib, mashed potatoes, seasonal vegetables, with your choice of Hennessy seven-pepper sauce or Rossini sauce</i>	68 /pers
Homard Bleu du Vivier, Rigatoni au coulis de San Marzano au basilic <i>Blue Lobster, served with Rigatoni pasta in a fresh basil coulis</i>	20 /100 g
Pêche locale grillée (selon arrivage) <i>Grilled fresh catch of the day</i>	14 /100 g

SAUCES SUPPLÉMENTAIRES 3€

Sauce 5 poivres Hennessy - <i>Five pepper sauce</i>
Nuage de piperade - <i>Piperade</i>
Huile vierge - <i>Virgin Oil</i>
Yaourt Grecque - <i>Greek yogurt</i>
Vierge Exotique - <i>Exotic virgin oil</i>
Jus de Veau méridional - <i>Veal juice</i>

SUPPLÉMENTS GARNITURES

Salade verte - <i>lettuce</i>	7
Frites - <i>Fries</i>	8
Riz pilaf - <i>Pilaf rice</i>	8
Aubergine confite au basilic - <i>Basil confit eggplant</i>	9
Purée maison - <i>Homemade mashed potatoes</i>	10
Frites à la Truffe et Pecorino - <i>Truffle and Pecorino fries</i>	14

CÔTÉ MER

On the surf side

Filet de Daurade Royale de Méditerranée, Aubergine confite au basilic, Cerises tableau, Mini poivrons, Nuage de piperade 32

Royal sea bream filet, candied eggplant with basil, cherry tomatoes, mini bell pepper, piperade foam

Coeur de Thon rouge Ikejime braisé, pomme dauphine à l'origan maison, pousses d'épinard, sauce 7 poivres Hennessy 42

Braised Ikejime red tuna, oregano-scented pommes dauphine, young spinach shoots, Hennessy seven-pepper sauce

Gùa Baö de Cabillaud croustillant, yaourt grec au yuzu, salade d'herbes folles, pickles d'oignons rouges et piment rouge 36

Crispy Cod Gùa Baö, greek yuzu yogurt, herbs and pickled onions with red chili pepper

CÔTÉ TERRE

On the turf side

Quasi de Veau basse température en croûte de champignons,
purée maison, porto Bello sautés, jus de veau au Marsala
supérieur 36

*Veal rump cooked to perfection, encrusted with wild mushrooms, mashed
potatoes, sautéed Portobello mushrooms*

New-York Angus Cheese burger, sauce BBQ, frites 28
Angus beef cheese burger with fries and BBQ sauce

Filet de Bœuf " Di Fassona Piemontese " braisé à la Sauge,
millefeuille de pomme de terre à la truffe Mélanosporum, 42
artichauts grillés, sauce Rossini original
*Braised beef filet with sage , layered truffle potatoe millefeuille, char-grilled
artichokes, Rossini sauce*

SUPPLÉMENTS GARNITURES

Salade verte - <i>lettuce</i>	7
Frites - <i>Fries</i>	8
Riz pilaf - <i>Pilaf rice</i>	8
Aubergine confite au basilic - <i>Basil confit eggplant</i>	9
Purée maison - <i>Homemade mashed potatoes</i>	10
Frites à la Truffe et Pecorino - <i>Truffle and Pecorino fries</i>	14

PÂTES FRAÎCHES ET RISOTTO

Pasta and risotto

Risotto Carnaroli au Chorizo Ibérique Bellota, nuage de
Parmesan AOP, Ciboulette

32

Carnaroli risotto with chorizo, parmesan cheese foam and chives

Rigatoni " Al Bronte" pesto de Pistaches, stracciatella,
mortadelle

30

*Rigatoni pasta tossed in pistachio pesto, topped with stracciatella, slices of
mortadella*

Pâtes au Homard

20 /100g

Lobster pasta

PLATS ENFANTS (JUSQU'À 10 ANS)

FOR CHILDREN UP TO 10 YEARS OLD

Steak haché Angus, frites

Angus ground beef patty with fries

18

Filet de Daurade, frites

Sea bream with fries

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques

DESSERTS

Sélection de notre artisan pâtissier
“Pothonier”

*Selection of the artisan pastry chef
“Pothonier”*

15

Le café gourmand

Coffee with selection of desert

16

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques

DESSERTS GLACÉS

Sélection de Mochis glacés

Selection of frozen Mochi

18

GLACES ET SORBETS *Ice cream and sorbet*

Glaces : Vanille/Chocolat/Café/Yaourt/Pistache/Menthe-Chocolat

Sorbets : Fraise/Citron/Ananas

Ice cream : Vanilla/Chocolate/Coffee/Yoghurt/Pistachio/Mint-Chocolate

Sorbets : Strawberry/Lemon/Pineapple

1 boule 4

2 boules 7

3 boules 10

Affogato (Café, boule de glace vanille)

Coffee with a vanilla ice cream scoop

12

COUPE DE GLACES : *Ice cream bowl*

Dame blanche - Chocolat Liégeois - Café Liegeois

White lady Chocolate liégeois Coffee liégeois

15

COUPE DE GLACES ALCOOLISÉE *Ice cream bowl with liquor*

18

Coupe Colonel (sorbet citron et vodka) *Colonel (lemon sorbet / vodka)*

Frozen Irish (glace café / bailey's)

Frozen Irish (coffee ice cream / bailey's)

18

After Eight (glace menthe-chocolat / Get 27)

After Eight (mint chocolate and Get27)

18