

## À PARTAGER, OU PAS ...

*To Share or not*

- 
- Nems de poulet, menthe fraîche et sucrine, Chili sauce (x5) 22 €  
*“Nem” dumplings, fresh mint and sucrine lettuce (x5)*
- Calamars frits roulés en persillade, yaourt grecque et citron vert 26 €  
*Fried calamari in parsley with a Greek yogurt sauce and green lemon*
- Pinsa à la Truffe parmesan & Roquette 30 €  
*Truffle pinsa with parmesan & Arugula*
- Croque Monsieur à la Truffe, jus corsé 32 €  
*Truffle croque Monsieur*
- Assiette de jambon ibérique Bellota 36 €  
*Plate of Bellota Iberian ham*


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

La liste des allergènes est disponible sur demande - Merci de nous faire connaître vos allergies alimentaires

The list of allergens is available on request - Please let us know about your food allergies

# POUR COMMENCER

## Starters



Tomates anciennes, Burrata et Roquette <i>Heirloom Tomatoes, Burrata &amp; Arugula</i>	24 €
Faux filet du Piémont fumé par nos soins, servi comme un carpaccio, Roquette et Parmesan <i>Smoked Piedmontese sirloin, served carpaccio-style with arugula and parmesan</i>	28 €
Salade César <i>Caesar Salad</i>	28 €
Mille-feuille de Crabe & Crevettes, mayonnaise saté & gingembre <i>Crab &amp; shrimp mille-feuille with satay &amp; ginger mayonnaise</i>	30 €
Tartare de Thon, mangue et mousse d'avocat <i>Tuna Tartare with Mango &amp; Avocado Mousse</i>	32 €
Ceviche de Dorade, passion, fraise, huile de citron et coriandre <i>Sea Bream Ceviche, Passion Fruit, Strawberry, Lemon Oil &amp; Coriander</i>	28 €

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

La liste des allergènes est disponible sur demande - Merci de nous faire connaître vos allergies alimentaires

The list of allergens is available on request - Please let us know about your food allergies

# PIÈCES D'EXCEPTION



Epaule d'agneau de Sisteron confite au thym, romarin et ail confit <i>Slow-cooked Sisteron lamb shoulder with thyme, rosemary, and confit garlic</i>	65 € /pers
Côte de Boeuf Jersey rôtie, sauce béarnaise <i>Roasted Jersey beef rib with béarnaise sauce</i>	70 € /pers
Loup entier grillé, sauce vierge (2 pers.) <i>Whole sea bass grilled, sauce vierge (2 pers.)</i>	65 € /pers
Belle sole meunière <i>Sole meunière</i>	69 €
Homard ou Langouste du Vivier <i>Blue Lobster</i>	prix au 100 gr. (voir ardoise)
Pêche du jour (selon arrivage) <i>Grilled fresh catch of the day</i>	prix au 100 gr. (voir ardoise)

## SAUCES SUPPLÉMENTAIRES 3 €

Béarnaise - *béarnaise sauce*  
Truffe - *truffle sauce* + 2 €  
Vierge - *virgin sauce*  
Beurre Blanc - *white butter sauce*

## SUPPLÉMENTS GARNITURES

Frites - *Fries* 8 €  
Frites à la truffe - *Truffle Fries* 15 €  
Riz - *Rice* 8 €  
Purée maison - *Home made mashed potatoes* 8 €  
Légumes de saison braisés *Braised Seasonal Vegetables* 10 €  
( carotte mini, poivron doux, courgette )  
( *Baby Carrots, Sweet Peppers & Zucchini* )

# CÔTÉ MER

*On the surf side*

- 
- Brochette de Gambas Grillées, Gremolata à l'anis 36 €  
*Grilled King Prawn Skewer, Anise Gremolata*
- Filet de Saint-Pierre braisé, beurre blanc monté aux zestes de citron, légumes de saison rôtis aux herbes 32 €  
*Braised John Dory Fillet with Lemon Zest Beurre Blanc, Herb-Roasted Seasonal Vegetables*
- Poulpe Grillé, Sauce Chimichurri, mousseline d'artichauts 40 €  
*Octopus with chimichurri sauce and artichoke mousseline*
- Mi Cuit de Thon grillé sauce vierge , purée de pomme de terre 44 €  
*Seared Tuna with vierge sauce, Mashed Potatoes*

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

La liste des allergènes est disponible sur demande - Merci de nous faire connaître vos allergies alimentaires

The list of allergens is available on request - Please let us know about your food allergies

# CÔTÉ TERRE

*On the turf side*

Tartare de boeuf traditionnel & frites 36 €

*Hand-cut Beef Tartare & Fries*

Burger au boeuf wagyu, pain maison & Frites 35 €

*Housemade Wagyu Beef Burger & Fries*

Filet de boeuf façon tagliata sur lit de roquette et parmesan 46 €

*Tagliata-Style Beef Terderloin on a Bed of Arugula & Parmesan*

Côtelettes d'agneau à la plancha, ail des ours et purée 40 €

*Lamb Chops Grilled à la plancha, wild Garlic & Mashed Potatoes*

Onglet de boeuf angus, sauce barbecue au sésame, pommes  
grenailles confites 38 €

*Angus Beef Hanger Steak, Sesame BBQ Glaze & Slow-Confit Baby Potatoes*

## SUPLÉMENTS GARNITURES

Frites - *Fries* 8 €

Frites à la truffe - *Truffles Fries* 15 €

Riz - *rice* 8 €

Purée maison - *Homemade mashed potatoes* 8 €

Légumes de saison braisés ( carotte mini, poivron doux, courgette ) 10 €

*Braised Seasonal Vegetables ( Baby Carrots, Sweet Peppers & Zucchini )*

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

# PÂTES FRAÎCHES ET RISOTTO

*Pasta and risotto*

Linguine Alle Vongole 34 €  
*Linguine Alle Vongole*

Rigatoni aux tomates fraîches, huile de basilic et burrata 32 €  
*Rigatoni, Fresh Tomatoes, Basil Oil & Burrata*

Ravioles d'artichaut à la crème de truffe 32 €  
*Artichoke Ravioli with Truffle Cream*

PLATS ENFANTS (JUSQU'À 10 ANS) 20 €

FOR CHILDREN UP TO 10 YEARS OLD

Steak haché, frites  
*Ground beef patty with fries*

Filet de Daurade, frites  
*Sea bream with fries*

Coquillettes au beurre et jambon  
*Coquillettes pasta with butter and ham*

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

## DESSERTS MAISON

Cookie servi chaud 15 €

*Freshly Baked Warm Cookie*

Merveille praliné cacahuète 15 €

*Peanut praline “merveille”*

Soufflé glacé au Grand marnier 18 €

*Frozen Grand Marnier Soufflé*

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges 15 €

*Frozen Nougat with Mixed Berry Coulis*

Fondant au chocolat servi chaud crème anglaise 15 €

*Warm Chocolate Fondant, Crème Anglaise*

Brioche Maison façon pain perdu & glace vanille 18 €

*Brioche French toast & ice cream*

Belle profiterole à partager, sauce chocolat chaud  
et chantilly 25 €

*Large Profiterole to Share, Warm Chocolate Sauce & Chantilly Cream*

# DESSERTS GLACÉS

<b>GLACES ET SORBETS</b> <i>Ice cream and sorbet</i>	1 boule	4 €
Glaces : Vanille/Chocolat/Café/Yaourt/Pistache/Menthe-Chocolat	2 boules	7 €
Sorbets : Fraise/Citron/Ananas	3 boules	10 €
<i>Ice cream : Vanilla/Chocolate/Coffee/Yoghurt/Pistachio/Mint-Chocolate</i>		
<i>Sorbets : Strawberry/Lemon/Pineapple</i>		
<b>Affogato (Café, boule de glace vanille)</b>		13 €
<i>Coffee with a vanilla ice cream scoop</i>		
<b>COUPE DE GLACES : <i>Ice cream bowl</i></b>		
Dame blanche - Chocolat Liégeois - Café Liegeois		15 €
<i>White lady Chocolate liégeois Coffee liégeois</i>		
<b>COUPE DE GLACES ALCOOLISÉE <i>Ice cream bowl with liquor</i></b>		
<b>Coupe Colonel (sorbet citron et vodka)</b>		18 €
<i>Colonel (lemon sorbet / vodka)</i>		
<b>Frozen Irish (glace café / bailey's)</b>		18 €
<i>Frozen Irish (coffee ice cream / bailey's)</i>		
<b>After Eight (glace menthe-chocolat / Get 27)</b>		18 €
<i>After Eight (mint chocolate and Get 27)</i>		

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

La liste des allergènes est disponible sur demande - Merci de nous faire connaître vos allergies alimentaires

The list of allergens is available on request - Please let us know about your food allergies