

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 & 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 & shrimp mille-feuille with satay & ginger mayonnaise</i>	30 €
Tartare de Thon, mangue et mousse d'avocat <i>Tuna Tartare with Mango & Avocado Mousse</i>	32 €
Ceviche de Dorade, passion, fraise, huile de citron et coriandre <i>Sea Bream Ceviche, Passion Fruit, Strawberry, Lemon Oil & 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 €
<i>Freshly Baked Warm Cookie</i>	
Merveille praliné cacahuète	15 €
<i>Peanut praline “merveille”</i>	
Soufflé glacé au Grand marnier	24 €
<i>Frozen Grand Marnier Soufflé</i>	
Nougat glacé et son coulis de fruits rouges	15 €
<i>Frozen Nougat with Mixed Berry Coulis</i>	
Fondant au chocolat servi chaud crème anglaise	15 €
<i>Warm Chocolate Fondant, Crème Anglaise</i>	
Brioche Maison façon pain perdu & glace vanille	18 €
<i>Brioche French toast & ice cream</i>	
Belle profiterole à partager, sauce chocolat chaud et chantilly	25 €
<i>Large Profiterole to Share, Warm Chocolate Sauce & Chantilly Cream</i>	

DESSERTS GLACÉS

GLACES ET SORBETS <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>		
Affogato (Café, boule de glace vanille)		13 €
<i>Coffee with a vanilla ice cream scoop</i>		
COUPE DE GLACES : <i>Ice cream bowl</i>		
Dame blanche - Chocolat Liégeois - Café Liegeois		15 €
<i>White lady Chocolate liégeois Coffee liégeois</i>		
COUPE DE GLACES ALCOOLISÉE <i>Ice cream bowl with liquor</i>		
Coupe Colonel (sorbet citron et vodka)		18 €
<i>Colonel (lemon sorbet / vodka)</i>		
Frozen Irish (glace café / bailey's)		18 €
<i>Frozen Irish (coffee ice cream / bailey's)</i>		
After Eight (glace menthe-chocolat / Get 27)		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