

A Grignoter

OLIVES VERTES ET ANCHOIS

Marinés
Marinated Anchovies and Green Olives (F)

70

LES RAVIOLES CROUSTILLANTES

Fromage Frais, Épinards, Sauce Tomate Basilic, Parmesan
Crispy Ravioli Stuffed With Cheese & Spinach, Basil Tomato Sauce, Parmesan (S, D)

160

LES CALAMARS FRITS

Sauce Tartare, Citron
Fried Calamari, Tartar Sauce, Lemon Wedge (S, G, D)

170

LE TOAST AUX ANCHOIS

Tomate Concassée, Anchois
Anchovy & Tomato Toast (F, G, D)

160

Les Entrées Froides

LE CARPACCIO DE BŒUF

Tranché Finement, Huile D'Olive, Citron, Croustillant de Parmesan, Tapenade
Sliced Beef Tenderloin, Olive Oil, Lemon Dressing, Parmesan Crisp, Tapenade (N, R, D)

230

L'ÉMINCÉ DE POULPE

Tomates Confites, Olives, Chips D'Ail, Huile de Basilic
Thinly Sliced Octopus, Confit Tomato, Green & Black Olives, Basil Oil, Crispy Garlic (S, D)

190

LE TARTARE DE BAR

Citron Vert, Poivron Rouge, Granité Concombre-Menthe
Seabass Tartare, Lime Zest, Red Pepper, Mint-Cucumber Granita (F, R)

180

LE GASPACHO ANDALOU

Soupe Froide De Concombre, Tomate, Poivron, Croûton À L'Ail
Chilled Cucumber, Tomato & Red Pepper Soup, Garlic Croutons (G, D)

150

Les Entrées Chaudes

LES CREVETTES PIMENTÉES

Sautées, Huile D'Ail Et Piment, Citron, Tomates Cerises Confites
Sautéed Prawns With Garlic-Chili Oil, Lemon & Cherry Tomatoes (S, D)

190

LE ROUGET À LA PROVENÇALE

Poivrons, Olives, Tomates
Pan-Seared Red Mullet With Peppers, Olives & Tomatoes (F, D)

190

LES ENCORNETS FARCIS

Ricotta, Gremolata, Coulis de Poivron Fumé, Chapelure
Ricotta Stuffed Squid, Gremolata, Red Pepper Coulis, Pan Grattato (D, F, G)

220

Les Salades

LA SALADE NIÇOISE

Thon Poêlé, Laitue, Poivrons, Artichauts, Tomates Cerises, Anchois, Olives Noires, Œuf Dur
Seared Tuna, Lettuce, Capsicum, Cherry Tomatoes, Anchovy, Artichokes, Black Olives, Boiled Egg (F, R)

180

LA SALADE DE CHÈVRE ET BETTRAVE

Orange, Pamplemousse, Noix, Vinaigrette Au Miel
Goat Cheese and Beetroot Salad, Orange, Grapefruit, Walnuts, Honey Vinaigrette (S, N, D)

170

BURRATA ET TOMATES

Pignons, Basilic, Réduction Balsamique
Burrata, Marinated Heirloom Tomatoes, Pine Nuts, Basil Pesto, Balsamic (N, D)

230

Les Pinzas

À LA TRUFFE

Sauce Blanche à la Truffe, Champignons Sautés, Mozzarella, Huile de Truffe
Truffle Sauce, Sautéed Mushrooms, Mozzarella Cheese, Truffle Oil (D, G)

250

À LA DIABLE

Sauce Tomate, Merguez, Mozzarella, Olives Noires, Basilic
Tomato Sauce, Merguez, Mozzarella, Black Olives, Basil (G, D)

200

AU CHÈVRE

Chèvre Frais, Sauce Tomate, Miel, Noix
Goat Cheese, Tomato Sauce, Honey, Walnuts (G, D)

230

Côte Mer

SPAGHETTI AL PIL-PIL

Crevettes Sautées, Jus De Homard, Huile Pimentée, Citron
Spaghetti with Sautéed Tiger Prawns, Lobster Jus, Chili Oil, Lemon (S, G, D)

320

LOTTE EN AÏOLI

Poêlée Avec Légumes, Pommes De Terre, Aioli Au Safran
Monkfish with Vegetables, Confit Potatoes, Saffron Aioli (F, D)

260

LOUP MOUCHETÉ EN PAPILLOTE

Tomates, Olives Vertes, Basilic
Seabass Fillet Cooked En Papillote with Tomatoes, Green Olives & Basil (F)

290

Côte Terre

PICCATA DE POULET AU CITRON

Sauce Beurre Citronné, Câpres, Persil
Lemon Chicken Piccata With Capers Butter Sauce & Parsley (G)

270

CÔTELETTES D'AGNEAU

Moutarde de Dijon, Croûte D'Herbes, Pistache, Jus D'Olive
Grilled Lamb Chops, Dijon Mustard, Herb-Pistachio Crust & Olive Jus (N, D)

310

ENTRECÔTE 300 G

Black Angus, Beurre Maître D'Hôtel, Pommes Grenaille
Grilled Black Angus Ribeye With Herb Butter & Roasted Baby Potatoes (D)

390

LE RISOTTO A LA TRUFFE

Mascarpone, Champignon, Truffe Noire et Grana Padano
Truffle Risotto, Mascarpone, Mushrooms, Black Truffle and Grana Padano (D, G)

240

À Partager

POISSON DU JOUR

Servis avec Légumes Grillés et sa Sauce Beurre Blanc
Whole Fish of the Day, Grilled, Served with Grilled Vegetables and Lemon Butter Sauce (F, D)

MARKET PRICE

LINGUINI AUX HOMARDS GRILLES

Jus de Crustacés, Tomates Confites, Parmesan
Grilled Lobster With Linguini, Lobster Bisque, Sundried Tomatoes & Parmesan (G, S, D)

900

LA CÔTE DE BŒUF

Servis avec une Garniture au Choix
Beef Bone-in Ribeye Served with Side Dish of your Choice (D)

MARKET PRICE

Les Accompagnements

Salade Mixte

Mixed Salad

70

Pommes Frites

French Fries (G)

70

Légumes Grillés

Grilled Vegetables (G)

70

La Purée Mousseline

House Made Mashed Potatoes (D)

70