

49€ / pers

MENU découverte

Soir & Week-end

Vitello Tonnato

Vitello Tonnato

ou

L'artichaud servi en deux façons

Globe artichoke served in two ways

ou

Risotto de pâtes "langue d'oiseau", crème de moules à la citronnelle légèrement safranée

Risotto of pasta "langues d'oiseau", mussels cream scented with lemongrass and saffron

Suprême de volaille cuit à basse température puis rôti dans un beurre au pain d'épices, sauce Diable, gratin de poire et céleri-rave au Roquefort

Chicken supreme cooked at low temperature and roasted in gingerbread butter, "sauce Diable", pear and celeriac gratined with Roquefort cheese

ou / or

Timbale de riz noir Vénére à l'oseille, voile de Comté, endive entière braisée à l'orange

"Vénére" black rice with sorrel, thin slices of Comté cheese, braised chicory with orange

ou / or

Pavé de flétan rôti au beurre frais, pomme fondante, broccolins, nage aux crevettes et Noilly Prat

Halibut fillet roasted with butter, fondante potatoes, broccolini, shrimp and Noilly Prat jus

Morbier cuisiné au Uby n°4, kéfir, raisins frais, gel de jus de raisins et pommes vertes

Prepared Morbier cheese with Uby n°4 wine, fermented milk, fresh grapes, grapes juice gel and green apples

ou / or

Pamplemousse en granité, givré et compoté, biscuit amande et fleur d'oranger

Grapefruit frosted, granited and stewed, almond biscuit and orange blossom foam

ou / or

Pomme comme une Tatin

Apple tart Tatin style

Prix nets en Euro • TVA 10% et 20% inclus • Origine de nos viandes : France

(1) Gluten, *Gluten*, (2) Crustacés, *Shellfish*, (3) OÉufs, *Eggs*, (4) Poisson, *Fish*, (5) Arachide, *Peanuts*, (6) Soja, *Soya*, (7) Lait, *Milk*, (8) Fruits à coque, *Nuts*, (9) Céleri, *Celery*, (10) Moutarde, *Mustard*, (11) Sésame, *Sesame seeds*, (12) Sulfites, *Sulphites*, (13) Lupin, *Lupin*, (14) Mollusque, *Molluscs*

NOS ENTRÉES / OUR STARTERS

Vitello Tonnato

Vitello Tonnato

21 €

Soupe de petits-pois et menthe, oignons grelots caramélisés, bacon

Peas and mint soup, caramelized pearl onions, bacon

18 €

L'artichaud servi en deux façons

Globe artichoke served in two ways

19 €

Salade de lentilles, œuf poché et vieux balsamique

Lentils salad, poached egg and old balsamic

17 €

Risotto de pâtes "langue d'oiseau", crème de moules à la citronnelle légèrement safranée

Risotto of pasta "langues d'oiseau", mussels cream scented with lemongrass and saffron

20 €

TERRE & MER / LAND & SEA

Daube de seiche façon "bouillabaisse"

Cuttlefish stews like a "bouillabaisse"

38 €

Suprême de volaille cuit à basse température puis rôti dans un beurre au pain d'épices, sauce Diable, gratin de poire et céleri-rave au Roquefort

Chicken supreme cooked at low temperature and roasted in gingerbread butter, "sauce Diable", pear and celeriac gratined with Roquefort cheese

30 €

Pièce de bœuf du boucher, oignon soubise, Pont Neuf, sauce aux morilles

Pieces of beef from the butcher, onion soubise, Pont Neuf potatoes, morels sauce

Filet de boeuf origine France - *Beef filet* 38 €

Rumsteak Wagyu origine Australie - *Wagyu rumsteak* 40 €

Timbale de riz noir Vénééré à l'oseille, voile de Comté, endive entière braisée à l'orange

"Vénééré" black rice with sorrel, thin slices of Comté cheese, braised chicory with orange

25 €

Pavé de flétan rôti au beurre frais, pomme fondante, broccolins, nage aux crevettes et Noilly Prat

Halibut fillet roasted with butter, fondante potatoes, broccolini, shrimp and Noilly Prat jus

37 €

NOS DESSERTS / OUR DESSERTS

Mousse au chocolat chaud Valhrona 68% et café, sauce cacao,
tuile de grué de cacao, pointe de crème fouettée Tonka

*Hot chocolate mousse Valhrona 68% and coffee, hot chocolate sauce,
cacao crisps, Tonka whipped cream*

12 €

Morbier cuisiné au Uby n°4, kéfir, raisins frais,
gel de jus de raisins et pommes vertes

*Prepared Morbier cheese with Uby n°4 wine, fermented milk, fresh grapes,
grapes juice gel and green apples*

12 €

Pamplemousse en granité, givré et compoté, biscuit amande et fleur d'oranger
Grapefruit frosted, granited and stewed, almond biscuit and orange blossom foam

12 €

Mille-feuille de meringue à la framboise, pulpe et coulis de framboise, fruit frais, citron vert
Raspberry foam meringue, raspberry sauce and pulp, fresh fruit and lime

12 €

Pomme comme une Tatin

Apple tart Tatin style

12 €

Café ou thé et assortiment de mignardises

Coffee or tea assorted with homemade sweets

10 €

Jusqu'à 14 ans

MENU ENFANT / KID'S MENU

18 € / pers

Plats

Suprême de volaille rôti au beurre, frites
Chicken supreme roasted in butter, french fries

Ou / Or

Filet de bœuf origine France, purée maison
Beef fillet, homemade mashed potatoes

Ou / Or

Pavé de Flétan, légumes du jour
Halibut fillet, vegetables of the day

Desserts

Glaces et sorbets
Ice cream and sorbets

Ou / Or

Panna cotta vanille, mangue et passion
Vanilla, mango and passion fruit panna cotta

Ou / Or

Mousse au chocolat noir Valhrona 68%
Dark chocolate mousse Valhrona 68%

COCKTAILS • VINS • BOISSONS

Cocktails au Champagne

- Bellini**
Champagne Duval Leroy, jus de pêche
- Rossini**
Champagne Duval Leroy, jus de fraise
- Mimosa**
Champagne Duval Leroy, jus d'orange

Les Spritz

- St Germain Fizz**
Liqueur de sureau, Russian Standard, citron vert, prosecco
- Apérol Spritz**
Apérol, prosecco, Perrier, rondelle d'orange

Les Cocktails

- Gin Basil Smash**
Gordon's Gin, sucre de canne, citron vert, basilic frais
- Summer in Provence**
Vodka infusée romarin, sirop de vanille, citron vert
- Jackberry**
Jack Daniel's, orgeat, cranberry, jus de fraise, cassis
- Ginger Beer Moscow Mule (Sans Alcool)**
Fever Tree ginger beer, menthe fraîche, citron vert

Bières

- Bouteille (33 cl)**
- Socca Bière de Nice 8
- Corona 9
- Brooklyn IPA 9
- Pression (25 cl / 50 cl)**
1664 6/10

Apéritifs

- Martini blanc, Martini rouge, Campari (6 cl) 8
- Porto Cruz (6 cl) 8
- Ricard (4 cl) - Pastis de Nice (4 cl) 9

Spiritueux

- Grey Goose 14
- Havana 3 ans 10
- Havana 7 ans 13
- Hendrick's 13
- Jack Daniel's 13
- Johnnie Walker Red Label 13
- Armagnac 13
- Hennessy X.O Cognac 28
- Calvados 13

Eaux et softs

- Perrier (33 cl), Vittel / San Pellegrino (50 cl) 5
- Vittel / San Pellegrino (1 L) 8

Sodas (33cl)

- Coca Cola, Coca Cola Zéro, Ice Tea, Fanta, Sprite 6

Sodas (20cl)

- Fever Tree Tonic, Fever Tree Ginger beer 7

Sodas (10cl)

- Bitter Venezio 6

Jus de Fruits (25 cl)

- Orange, Pomme, Ananas, Fraise, Framboise, 7
- Tomate, Pêche, Cranberry

Verre

18

Champagnes

- Duval Leroy Brut 16 75
- Duval Leroy Rosé 20 95
- Mumm Cordon Rouge Brut 95
- Veuve Clicquot Brut 125
- Dom Pérignon Brut 320

Blancs

Sec et Minéral - Dry and Mineral

- IGP, Val de Loire, Domaine Malidain, Sauvignon Blanc 38
- AOC, Chablis, Domaine du Colombier, Chardonnay 14 60

Sec et Fruité • Dry and Fruity

- AOC, Côtes de Provence, Cuvée « Esterelle », 11 42
- Château du Rouët

Floral et Riche • Aromatic and Full body

- Vin de Pays du Gard, Cuvée Origine, Chardonnay 13 56
- Vins de Pays des Côtes de Gascogne, 12 48
- « Cuvée UBY n 4 » Gros et Petit Manseng, Doux

Notre Sélection

- Domaine Vessigaud, Cuvée "Vieilles Vignes" 95
- Domaine de l'aigle, Limoux AOP 69
- Patrice Moreaux, Sancerre AOP 65
- Domaine Pradelle, Crozes-hermitage AOP 54
- Val de l'oule, IGP Alpiles 45

Rosés

Sec et Léger • Dry and Light

- AOC, Côtes de Provence cuvée « Estello » 14 52
- AOC, Côtes de Provence, Domaine des 3 Terres 12 48

Notre Sélection

- Domaine des Mapliers, Cuvée "Abacus " Bio 68
- Gerard Bertrand "Art de vivre" 48
- Château Sainte-Roseline "Lampe de méduse" 79
- Château Virant Côtes de Provence 32
- Gerard Bertrand "Gris Blanc" Pays d'Oc IGP 11 42

Rouges

Léger et Floral • Light and Aromatic

- IGP, Val de Loire, Cuvée « l'Aubrière » Pinot Noir, 11 44
- Domaine Malidain

Semi Corsé et Fruité • Medium Body and Fruity

- Puissant et Charpenté • Full body**
- AOC Saint-Emilion, Bordeaux, Château Yon St Christophe 14 58

Notre Sélection

- Yalumba Y "Shiraz" Viognier, Australie 53
- Luma Nero d'Avola Sicile, Italie 12 48
- Chianti Val di Piata AOP, Italie 44
- Domaine Bernard Burgaud Côte-Rôtie Syrah 150
- Domaine du Grand Veneur, Vallée du Rhone 37
- Domaine Fiumicicoli Sartène, Corse 65
- Chateau Haut Moulin Bordeaux Bio 35

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.*