

65€ / pers

Menu proposé à
l'ensemble de la table

MENU inspiration

Soir & Week-end
Evening & Weekend

Salade d'artichauts cuits et crus, copeaux de parmesan (1, 5, 6, 7, 8, 9)
Cooked and raw artichoke salad, parmesan cheese slices

Ceviche de thon à la coriandre (4, 5, 8, 9, 11)
Coriandered Tuna Ceviche

Filet de bar, carottes en textures, sauce infusée à la citronnelle (4, 5, 7, 8, 12)
Sea bass fillet, carrots three ways, lemongrass infused sauce

Volaille fermière, polenta grillée, légumes et sauce suprême (1, 5, 7, 9, 10, 12)
Farm poultry, grilled polenta, mix vegetables and supreme sauce

Tarte à l'ananas façon Tatin (1, 3, 7)
Pineapple Tatin style tart

49€ / pers

MENU découverte

Soir & Week-end
Evening & Weekend

Burrata, Baba ganousch et grenade (5, 6, 8, 9, 10, 11)
Burrata cheese, Baba Ganousch and pomegranate
ou

Ceviche de thon à la coriandre (4, 5, 8, 9, 11)
Coriandered Tuna Ceviche
ou

Gaspacho, chèvre frais et huile d'herbes (1, 5, 6, 7, 8, 9, 10)
Gazpacho, goat cheese and herbs oil

Thon snacké, avocat, artichaud et condiments citron (4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)
Pan-fried tuna, avocado, artichoke and lemon condiment
ou

Volaille fermière, polenta grillée, légumes et sauce suprême (1, 5, 7, 9, 10, 12)
Farm poultry, grilled polenta, mix vegetables and supreme sauce
ou

Risotto et déclinaison de légumes de saison (7, 12)
Seasonal vegetables risotto

Notre fraisier (1, 3, 5, 7, 8)
Homemade strawberry cream cake
ou

Coulant chocolat Caraïbe 66% Valrhona Coulant chocolat Caraïbe 66% Valrhona (1, 3, 7)
Running chocolate cake fondant "Caraïbe 66% Valrhona"

Prix nets en Euro • TVA 10% et 20% inclus • L'origine de nos viandes est affichée dans le restaurant

(1) Gluten, *Gluten*, (2) Crustacés, *Shellfish*, (3) Oeufs, *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

Burrata, Baba ganousch et grenade (5, 6, 8, 9, 10, 11)
Burrata cheese, Baba Ganousch and pomegranate
17

Ceviche de thon à la coriandre, avocat et sésame (4, 5, 8, 9, 11)
Tuna Ceviche with coriander, avocado and sesame seeds
20

Salade d'artichauts cuits et crus, copeaux de parmesan (1, 5, 6, 7, 8, 9)
Cooked and raw artichoke salad, parmesan cheese slices
19

Gaspacho, chèvre frais et huile d'herbes (1, 5, 6, 7, 8, 9, 10)
Gazpacho, goat cheese and herbs oil
17

NOS PLATS

Filet de bar, carottes en textures, sauce infusée à la citronnelle (4, 5, 7, 8, 12)
Sea bass fillet, carrots three ways, lemongrass infused sauce
30

Pêche du jour façon bouillabaisse (1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)
Fishes catch of the day bouillabaisse style
32

Thon snacké, avocat, artichaud et condiments citron (4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)
Pan-fried tuna, avocado, artichoke and lemon condiment
30

Noix d'entrecôte "Grain Fed" d'Uruguay, sauce chimichurri et pomme de terre au beurre persillé (1, 5, 7, 8, 9, 10, 12)
Grain Fed Uruguyan beef round fillet, chimichurri sauce, butter roasted parsley potatoes
39

Volaille fermière, polenta grillée, légumes et sauce suprême (1, 5, 7, 9, 10, 12)
Farm poultry, grilled polenta, mix vegetables and supreme sauce
29

Risotto et déclinaison de légumes de saison (7, 12)
Seasonal vegetables risotto
26

NOS DESSERTS

Tarte à l'ananas façon Tatin (1, 3, 7)
Pineapple Tatin style tart
10

Notre fraisier (1, 3, 5, 7, 8)
Homemade strawberry cream cake
10

Coulant chocolat Caraïbe 66% Valrhona (1, 3, 7)
Running chocolate cake fondant "Caraïbe 66% Valrhona"
10

Café gourmand (1, 3, 6, 7, 8)
Your choice of coffee with chef's selection of mini-pâtisseries
12

Assortiment de fromages (1, 7, 8, 9, 10, 11, 12)
Assorted cheese platter
12

COCKTAILS • VINS • BOISSONS

	Verre		Verre	Bout. (75cl)
Cocktails au Champagne	18	Champagne		
Bellini		Bertrand Delespierre		16 75
Champagne Duval Leroy, jus de pêche		Duval Leroy Rosé		20 95
Rossini		Mumm Cordon Rouge		95
Champagne Duval Leroy, jus de fraise		Moët et Chandon		115
Mimosa		Veuve Clicquot		125
Champagne Duval Leroy, jus d'orange		Dom Pérignon		320
Les Spritz	15	Blanc		
St Germain Fizz		Sec et Minéral - Dry and Mineral		
Liqueur de sureau, Russian Standard, citron vert, prosecco		IGP, Val de Loire, Domaine Malidain, Sauvignon Blanc	12	42
Apérol Spritz		AOC, Chablis, Domaine du Colombier, Chardonnay	14	58
Apérol, prosecco, Perrier, rondelle d'orange		Sec et Fruité • Dry and Fruity		
Les Cocktails		AOC, Côtes de Provence, Cuvée « Esterelle »,	11	45
Gin Basil Smash	13	Château du Rouët		
Gordon's Gin, sucre de canne, citron vert, basilic frais		AOC Bandol, « Cuvée Les Baumes », Moulin de la Roque	48	
Summer in Provence	13	Vin de Pays d'Oc, PRIMA Nature, Chardonnay 	52	
Vodka infusée romarin, sirop de vanille, citron vert		IGP, Infini Viognier, Pays d'Oc	11	47
Jackberry	15	Floral et Riche • Aromatic and Full body		
Jack Daniel's, orgeat, cranberry, jus de fraise, cassis		Vin de Pays du Gard, Cuvée Origine, Chardonnay	14	56
Ginger Beer Moscow Mule (Sans Alcool)	11	Vins de Pays des Côtes de Gascogne,	11	42
Fever Tree ginger beer, menthe fraîche, citron vert		« Cuvée UBY n 4 » Gros et Petit Manseng, Doux		
Bières		Rosé		
Bouteille (33 cl)		Sec et Léger • Dry and Light		
Socca Bière de Nice	8	AOC, Côtes de Provence cuvée « Estello » 	13	52
Corona	9	AOC, Côtes de Provence, Domaine des 3 Terres	11	45
Brooklyn IPA	9	AOC, Côtes de Provence, Rosé By Olivier		49
Pression (25 cl / 50 cl)		Puissant et Aromatique • Full Body and Aromatic		
1664	6/10	AOC, Côteaux du Languedoc, Cuvée « JOA » 	12	60
Apéritifs		AOC, Bandol, « Cuvée des Adrets », Moulin de la Roque	48	
Martini blanc, Martini rouge, Campari (6 cl)	8	Rouge		
Porto Cruz (6 cl)	8	Léger et Floral • Light and Aromatic		
Ricard (4 cl) - Pastis de Nice (4 cl)	9	AOC, Côtes de Provence, Château des Vingtières	47	
Eaux de vies		IGP, Val de Loire, Cuvée « l'Aubrière » Pinot Noir,	12	55
Grey Goose	14	Domaine Malidain		
Havana 3 ans	10	Semi Corsé et Fruité • Medium Body and Fruity		
Havana 7 ans	13	AOC, Côteaux Varois, Cuvée « Terres du Loou »,	10	48
Hendrick's	13	Domaine du Loou 		
Jack Daniel's	13	AOC, Côte du Rhône, Cuvée « Les Costebelles »,	46	
Johnnie Walker Red Label	13	Château La ligière 		
Armagnac	13	Puissant et Charpenté • Full body		
Hennessy X.O Cognac	28	AOC, Bandol « Cuvée des Adrets », Moulin de la Roque	63	
Calvados	13	AOC, Côtes de Provence, Cru Classé Cuvée « Irrésistible »	55	
Eaux et softs		Domaine de la Croix Rouge		
Perrier (33 cl), Vittel / San Pellegrino (50 cl)	5	AOC Saint-Emilion, Bordeaux, Château Yon St Christophe	14	52
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				

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