


65 € / pers
Menu proposé à
l'ensemble de la table

MENU inspiration

Soir & Week-end
Evening & Weekend

Asperges de saison aux kumquats, vinaigrette maltaise (3, 5, 6, 7, 8, 9) 

Seasonal asparagus with kumquats, maltaise vinaigrette

...
Ceviche de thon à la coriandre, avocat et sésame (4, 8, 11)

Tuna ceviche with coriander, avocado and sesame seeds

...
Filet de bar rôti façon riviera, écrasé de pomme de terre au basilic (4, 12)

Roasted seabass fillet Riviera style, mashed potatoes with basil

...
Volaille fermière sur la peau, artichauts et céleri, sauce suprême (1, 7, 9, 10, 12)

Roasted farm poultry, artichoke and celery, supreme sauce

...
Tarte croustillante aux myrtilles et marrons, crème vanillée (1, 3, 7)

Blueberries and chestnuts tart, vanilla cream

49 € / pers


MENU découverte

Soir & Week-end
Evening & Weekend

Ceviche de thon à la coriandre, avocat et sésame (4, 8, 11)

Tuna ceviche with coriander, avocado and sesame seeds

OU

Asperges de saison aux kumquats, vinaigrette maltaise (3, 5, 6, 7, 8, 9) 

Seasonal asparagus with kumquats, maltaise vinaigrette

OU

Salade retour de marché : endives de pleine terre, ventrèche de thon confite et agrumes (4, 5, 6, 8, 9)

Market salad: soil-grown chicories, candied tuna belly and citrus

...
Filet de bar rôti, pommes de terre façon Riviera et condiment olive (4, 12)


Roasted seabass fillet, « Riviera » style potatoes and olives

OU

Filet de canette rôtie, poires au balsamique et chou fleur, jus corsé (1, 7, 9, 10, 12)

Roasted duckling fillet, balsamic pears and cauliflower, well-seasoned jus

OU

Ravioli de bourrache et crème de noix (1, 3, 5, 7, 8) 

Borage ravioli, creamy walnut sauce

...
Coulant au chocolat « Caraïbe 66 % » Valrhona (1, 3, 7)

Running chocolate cake fondant Valrhona « Caraïbe 66% »

OU

Pomme confite et glace vanille, praliné noix de pecan (1, 3, 5, 7, 8, 11)



Candied apple and vanilla ice cream, pecan nuts praline

OU

Millefeuille croustillant ananas et coco (1, 7)

Pineapple and coconut millefeuille, passionfruit jelly

POUR DÉBUTER... WAY TO START

Burrata des Pouilles, aubergines au tahiné et grenade (5, 6, 8, 9, 10, 11) 	17
<i>Burrata from Puglia, tahina eggplant and pomegranate</i>	
Asperges de saison aux kumquats, vinaigrette maltaise (3, 5, 6, 7, 8, 9) 	17
<i>Seasonal asparagus with kumquats, maltaise vinaigrette</i>	
Ceviche de thon à la coriandre, avocat et sésame (4, 8, 11)	18
<i>Tuna ceviche with coriander, avocado and sesame seeds</i>	
Salade retour de marché (4, 5, 6, 8, 9)	16
Endives de pleine terre, ventrèche de thon confite et agrumes	
<i>Market salad: soil-grown chicories, candied tuna belly and citrus</i>	

VUE MER ... SEA VIEW

Poulpe de roche aux olives, carottes multicolores et basilic (4, 5, 7, 8, 12, 14)	31
<i>Octopus with olives, multicoloured carrots and basil</i>	
Thon snacké, aubergines fumées et légumes croquants, condiment aigre doux (4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12)	29
<i>Pan fried tuna, smoked eggplants, crunchy vegetables, sweet and sour condiment</i>	
Filet de bar rôti façon riviera, écrasé de pomme de terre au basilic (4, 12)	30
<i>Roasted seabass fillet Riviera style, mashed potatoes with basil</i>	
Pêche du jour comme une bouillabaisse, rouille safranée et croûtons (1, 7, 9, 10, 12)	32
<i>Catch of the day in bouillabaisse style, saffron-flavoured rouille and croûtons</i>	

CÔTÉ TERRE... LAND SIDE

Volaille fermière sur la peau, artichauts et céleri, sauce suprême (1, 7, 9, 10, 12)	29
<i>Roasted farm poultry, artichoke and celery, supreme sauce</i>	
Noix d'entrecôte Angus argentine 280gr, écrasé de patate douce, chimichurri (1, 9, 10, 11)	39
<i>Argentinian Angus rib eye 280gr, mashed sweet potatoes, chimichurri</i>	
Filet de canette rôti, poires au balsamique et chou fleur, jus corsé (1, 7, 9, 10, 12)	32
<i>Roasted duckling fillet, balsamic pears and cauliflower, well-seasoned jus</i>	





Plat végétarien

Prix nets • 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) Molusque, *Molluscs*

CÔTÉ JARDIN ... GARDEN SIDE

Ravioli de bourrache et crème de noix (1, 3, 5, 7, 8) 	25
<i>Borage ravioli, creamy walnut sauce</i>	
Risotto crémeux aux asperges de saison (7, 12) 	26
<i>Creamy seasonal asparagus risotto</i>	

POUR FINIR ... SWEET END

Assortiment de fromages affinés, tuile de pain et condiment aux dattes (1, 8, 9, 10, 11, 12)	12
<i>Aged cheese platter, bread biscuit and date</i>	
Millefeuille croustillant ananas et coco, gelée passion (1, 7)	10
<i>Pineapple and coconut millefeuille, passionfruit jelly</i>	
Pomme confite et glace vanille, praliné noix de pecan (1, 3, 5, 7, 8, 11)	10
<i>Candied apple and vanilla ice cream, pecan nuts praline</i>	
Coulant au chocolat « Caraïbe 66 % » Valrhona (1, 3, 7)	10
<i>Running chocolate cake fondant Valrhona « Caraïbe 66% »</i>	
Tarte croustillante aux myrtilles et marron, crème vanillée (1, 3, 7)	10
<i>Blueberries and chestnuts tart, vanilla cream</i>	
Café gourmand (1, 3, 6, 7, 8)	12
<i>Coffee with selection of mini desserts</i>	

THÉS & CAFÉS

Espresso, Café Américain, Malongo	3.5
Thé ou Infusion Ronnefeldt	4
Double Espresso, Café crème, Capuccino, Latte	4.5
Chocolat chaud	5

DIGESTIFS

Armagnac	13
Hennessy X.O Cognac	28
Calvados	13

 *Plat végétarien*

Prix nets • 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) Molusque, *Molluscs*

COCKTAIL • VINS • BOISSONS

Cocktails au Champagne

Bellini	Verre	18
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	15
Liqueur de sureau, Russian Standard, citron vert, prosecco	
Apérol Spritz	
Apérol, prosecco, Perrier, rondelle d'orange	

Les Cocktails

Gin Basil Smash	13
Gordon's Gin, sucre de canne, citron vert, basilic frais	
Summer in Provence	13
Vodka infusée romarin, sirop de vanille, citron vert	
Jackberry	15
Jack Daniel's, orgeat, cranberry, jus de fraise, cassis	
Ginger Beer Moscow Mule (Sans Alcool)	11
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

Eaux de vies

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, Tomate, Pêche, Cranberry	7


Champagne

Bertrand Delespierre	Verre	Bout. (75 cl)
Duval Leroy Rosé	16	75
Mumm Cordon Rouge	20	95
Moët et Chandon		95
Veuve Clicquot		115
Dom Pérignon		125
		320

Blanc

Sec et Minéral - Dry and Mineral		
IGP, Val de Loire, Domaine Malidain, Sauvignon Blanc	12	42
AOC, Chablis, Domaine du Colombier, Chardonnay	14	58

Sec et Fruité • Dry and Fruity


AOC, Côtes de Provence, Cuvée « Esterelle », Château du Rouët	11	45
AOC Bandol, « Cuvée Les Baumes », Moulin de la Roque		48
Vin de Pays d'Oc, PRIMA Nature, Chardonnay 		52
IGP, Infini Viognier, Pays d'Oc	11	47

Floral et Riche • Aromatic and Full body


Vin de Pays du Gard, Cuvée Origine, Chardonnay	14	56
Vins de Pays des Côtes de Gascogne, « Cuvée UBY n 4 » Gros et Petit Manseng, Doux	11	42

Rosé

Sec et Léger • Dry and Light

AOC, Côtes de Provence cuvée « Estello » 	13	52
AOC, Côtes de Provence, Domaine des 3 Terres	11	45
AOC, Côtes de Provence, Rosé By Olivier		49

Puissant et Aromatique • Full Body and Aromatic



AOC, Côteaux du Languedoc, Cuvée « JOA » 	12	60
AOC, Bandol, « Cuvée des Adrets », Moulin de la Roque		48

Rouge

Léger et Floral • Light and Aromatic

AOC, Côtes de Provence, Château des Vingtières		47
IGP, Val de Loire, Cuvée « l'Aubrière » Pinot Noir, Domaine Malidain	12	55

Semi Corsé et Fruité • Medium Body and Fruity

AOC, Côteaux Varois, Cuvée « Terres du Loou », Domaine du Loou 	10	48
AOC, Côte du Rhône, Cuvée « Les Costebelles », Château La ligière 		46

Puissant et Charpenté • Full body

AOC, Bandol « Cuvée des Adrets », Moulin de la Roque		63
AOC, Côtes de Provence, Cru Classé Cuvée « Irrésistible », Domaine de la Croix Rouge		55
AOC Saint-Emilion, Bordeaux, Château Yon St Christophe	14	52

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