

NOS ENTREES

STARTERS

Panier de crudités du marché à partager, tapenade et anchoïade maison, crème de ciboulette 26

Basket of raw vegetables from the market to share, homemade tapenade and anchoïade, cream of chives

L'incontournable salade mandarine ; salade iceberg, tomates, avocat, suprêmes de pamplemousse et orange, citron vert, crevettes roses, cebette, concombre 20

The inevitable mandarin salad; iceberg salad, tomatoes, avocado, grapefruit and orange supreme, lime, prawns, little onions, cucumber

Notre assiette de melon gorgé de soleil et ses copeaux de jambon cru italien 16

Our plate of sun-drenched melon and Italian ham

La traditionnelle salade niçoise ; mesclun, tomates, œufs durs, thon, haricots verts, radis, anchois, olives, cebette, poivrons pequillos 18

The traditional niçoise salad; green salad, tomatoes, boiled eggs, tuna, green beans, radish, anchovies, olives, little onions, pequillos peppers

Le tartare de saumon frais à l'asiatique, sauce pimentée 18

Fresh salmon tartare made in Asian style, spicy sauce

La déclinaison de tomates colorées, burrata crémeuse, pesto et salade roquette 20

The declination of colorful tomatoes, creamy burrata, pesto and arugula salad

L'intemporelle salade Caesar ; filets de poulet, poitrine fumée et anchois 20

The timeless Caesar salad ; chicken fillets, smoked bacon and anchovies

NOS PLATS

MAIN COURSES

Le tartare de bœuf charolais préparé à l'italienne, 180gr 24
Charolais beef tartare made Italian style, 180gr

Notre pêche du jour, selon arrivage, juste grillée, sauce vierge
Pour 1 personne, environ 500gr 38
Pour 2 personnes, environ 1kg 76
Our catch of the day, according to arrival, just grilled, served with virgin sauce
For one person, about 500gr
For two people, about 1kg

Le suprême de volaille cuit au gingembre et à la citronnelle 24
Poultry supreme cooked with ginger and lemongrass

Le mixed grilled de viandes sélectionnées, sauce barbecue maison 28
Meat mix grilled, house made barbecue sauce

Nos pâtes ; penne ou linguine 18
Sauce de votre choix ; bolognaise, pesto, arabiata, napolitaine, carbonara
Our pastas ; penne or linguine
Sauce of your choice; bolognese, pesto, arabiata, napolitan, carbonara

La belle pièce d'entrecôte grillée, beurre maître d'hôtel, 240gr 28
The nice piece of grilled steack, buttered butter, 240gr

Notre club sandwich au poulet 20
Our chicken club sandwich

Le veggie burger, carottes, choux rouge et fèves 24
Vegetarian burger, carrots, red cabbage and beans

Les belles gambas snackées, sauce curry coco
The nice snacked shrimps, curry coconut sauce

34

GARNITURES AU CHOIX

Légumes vapeur

Pomme purée

Frites

Salade verte de mesclun

Pâtes au beurre

Pommes de terre en persillade

Légumes sautés au wok

Ratatouille

Riz blanc

GARNITURE SUPPLEMENTAIRE : 4 EUROS

ON SIDE DISHES

Steamed vegetables

Mash potatoes

French fries

Green salad

Pasta with butter

Sauteed potatoes with parsley

Wok sauteed vegetables

Ratatouille

White rice

EXTRA ON SIDE DISH : 4 EUROS

NOS DESSERTS MAISON
HOMEMADE DESSERTS

Le tiramisu à l'amaretto, le vrai <i>The real tiramisu made with amaretto</i>	12
L'incontournable tarte tropézienne <i>The must tropezian tart</i>	10
L'assiette de fruits frais <i>Fresh fruits plate</i>	12
Notre authentique mousse au chocolat, tuile aux amandes <i>Our authentic chocolate mousse, almond tuile</i>	10
La rafraichissante assiette de pastèque tranchée <i>Refreshing plate of sliced watermelon</i>	8
L'intemporelle crème brûlée à la vanille <i>The timeless crème brûlée made with vanilla</i>	10
Notre crémeuse panacotta aux fruits rouges <i>Our creamy panacotta with red berries</i>	10
Assortiment de glaces et sorbets (3 boules) Vanille, chocolat, café, pistache, caramel beurre salé Mandarine, fraise, coco, framboise, citron vert, cassis, pomme verte <i>Assortment of ice creams and sorbets (3 scoops)</i> <i>Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, salted butter caramel</i> <i>Mandarine, strawberry, coconut, raspberry, lime, blackcurrant, green apple</i>	9

La coupe de fruits rouges
Red fruits cup

12

Prix en euros taxes et service inclus
Origine de nos viandes : Irlande, USA, France
Volaille : France