

ENTRÉES

STARTERS

CRUDO DE DAURADE ROYALE, PICKLES D'OIGNON ROUGE, SAUCE CHIMICHURRI 26 ■

SEA BREAM « CRUDO », PICKLED RED ONION, CHIMICHURRI SAUCE

BURRATA AU CITRON VERT, MÂCHE, ASPERGES VERTES, TOMATES DE PLEIN CHAMPS 24 ▲ ■

BURRATA WITH LIME, MÂCHE, GREEN ASPARAGUS, FIELD-GROWN TOMATOES

CARPACCIO DE BOEUF ANGUS, ROQUETTE, PESTO AU BASILIC 24

ANGUS BEEF CARPACCIO, ARUGULA, BASIL PESTO

TARTARE DE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE, CONDIMENTS NIÇOIS 29

MEDITERRANEAN TUNA TARTAR, « NIÇOISE STYLE »

SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ 27 ▲

GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD

SALADE VÉGÉTARIENNE 23 ▲ ■

VEGETARIAN SALAD

PÂTES

PASTAS

SPAGHETTI BOLOGONAISE 27 ▲

BOLOGNAISE SPAGHETTI

PÂTES OU RISOTTO DU JOUR

PASTA OR RISOTTO OF THE DAY

TAPAS ▲

TAPAS

POULPE À LA GALICIENNE 25

GALICIAN-STYLE OCTOPUS

SARDINES, FENOUIL 25

SARDINES WITH FENNEL

ANCHOIS, PAIN TOASTÉ 25

ANCHOVIES, TOASTED BREAD

VIANDES

MEAT DISHES

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI, SAUCE VIN JAUNE, MORILLES, JEUNES LÉGUMES 42

ROASTED CHICKEN BREAST, YELLOW WINE SAUCE, MORELS MUSHROOMS

FILET DE BŒUF SIMMENTAL, SAUCE AUX QUATRE POIVRES, PURÉE MOELLEUSE 49

SIMMENTAL BEEF FILET, FOUR PEEPER SAUCE, MASHED POTATOES

POISSONS & FRUITS DE MER ■

FISH & SEAFOOD

GAMBAS RÔTIÉS, FONDUE DE POIREAUX, BISQUE HERBACÉE 42

PAN SEARED KING PRAWNS, LEEK FONDUE, HERB LOBSTER BISQUE

CALAMAR À LA PLANCHA, POMME DE TERRE GRENAILLE, GREMOLATA 45 ▲

GRILLED SQUID, BABY POTATOES, GREMOLATA

FILET DE POISSON DU JOUR, ROUILLE, LÉGUMES DE SAISON 49

CATCH OF THE DAY, ROUILLE, SEASONAL VEGETABLES

Les plats de la mer sont préparés selon les arrivages du jour.

Seafood dishes are prepared according to the day's catch.

SNACKING

ALL DAY DINING

BURGER AU COMTÉ, POMME ALLUMETTE 32 ▲

COMTÉ CHEESEBURGER, FRENCH FRIES

CROQUE-MONSIEUR, JAMBON À LA TRUFFE, SAUCE MORNAY 27 ▲

CROQUE-MONSIEUR, TRUFFED COOKED HAM, MORNAY SAUCE

CLUB SANDWICH AU POULET GRILLÉ 27 ▲

GRILLED CHICKEN CLUB SANDWICH

JAMBON « CINCO JOTAS », PAIN GRILLÉ 29 ▲ ●

IBERIAN HAM « CINCO JOTAS », TOASTED BREAD

SAUMON FUMÉ, BLINIS, CRÈME AIGRELETTE 27 ▲ ●

SMOKED SALMOND, BLINIS, SOUR CREAM

■ Végétarien
Vegetarian

▲ Disponible toute la journée : 11:30-22:30
Available all day : 11:30 AM -10:30 PM

● Disponible 24/24
Available 24/7

DESSERTS

DESSERTS

TROPÉZIENNE 19

BRIOCHE PERLE SUCRE, CRÈME DIPLOMATE FLEUR D'ORANGER, SORBET MANDARINE
SUGAR-TOPPED BRIOCHE, ORANGE BLOSSOM DIPLOMAT CREAM, MANDARIN SORBET

SALADE DE FRAISE 19

FRAISE GARIGUETTE, ESSENCE DE FRAISE, HUILE D'OLIVE, GRANITÉ À LA FLEUR DE SUREAU
GARIGUETTE STRAWBERRIES, STRAWBERRY ESSENCE, OLIVE OIL, ELDERFLOWER GRANITA

TARTE AU CITRON 19

CITRON DE MENTON, SORBET BASILIC
LEMON FROM MENTON, BASIL SORBET

PANACOTTA 19

PANACOTTA AU THÉ NOIR, SALADE DE PÊCHE, OREILLETES
BLACK TEA PANNA COTTA, PEACH SALAD, OREILLETES

FONDANT AU CHOCOLAT 18

FRAMBOISE, GLACE VANILLE MADAGASCAR
CHOCOLATE FONDANT, RASPBERRY, MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM

PLATEAU DE FRUITS FRAIS 39 POUR 2 PERSONNES ▲

FRUITS PLATTER FOR 2 PEOPLE

GLACE / SORBET DU MOMENT ▲

ICE CREAM / SORBET OF THE MOMENT



TOUS NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET DE SAISON.
TOUS NOS PRIX SONT INDIQUÉS EN €, TTC & SERVICE COMPRIS.
ALL OUR DISHES ARE PREPARING USING FRESH SEASONAL PRODUCTS.
ALL PRICES ARE IN EUROS (€), INCLUDING VAT AND SERVICE.