

LES HORS-D'ŒUVRES

À partager

Le traditionnel oeuf Mimosa *V**

6

Salade de pousses d'épinards *V**
agrumes / sésame

16

Avocat *V**
vinaigrette / grenade / herbes du jardin

18

Salade mille fleurs de quinoa *V**
kale / concombre / tomate / coriandre

22

Tomates bien mûres
sauce tonnato / câpres / basilic

26

La véritable salade comme à Nice
préparée à votre table

30

Sériole
vinaigre fumé / agrumes / aneth

33

Carpaccio comme à Venise
c'est pas du bœuf, c'est du thon !

29

Salade de homard *suffisant pour 2 personnes*
avocat / tomate / shiso

56

LES PLATS

Vapeur toute « verte » *légumes / herbes / huile d'olive - 24*

Poulpe de roche *pois chiche / pâte de piment / coriandre - 31*

Saint-Pierre *infusion légumière / citron confit / coriandre - 34*

Ravioli de langoustines *gingembre / citron vert / corail - 41*

Thon rouge *steak / poivre sauvage / riquette - 44*

« Light » paillard de volaille *grillé / sucrine / Caesar light - 29*

Pan Burger *frites - 31*

Épaule d'agneau *fondante / feuilles / herbes potagères - 39*

Filet de bœuf *herbes d'un tigre qui pleure / pommes de terre craquantes - 44*

Volaille croustillante *sauge / citron / tomate-olive - 36/pers*
pour 2 personnes

Côte de bœuf de Galice *frites / béarnaise / herbes & salades - 90/pers*
pour 2 personnes

EN PLUS *V**

Frites, légumes verts, pommes mousseline, salade mesclun - 8

Frites au parmesan truffe -15

LES DESSERTS

Clafoutis aux cerises de
Provence, glace verveine

12

Dégustation
de glaces & sorbets

19

Coupe glacée,
pêche, framboises, glace vanille

13

Tarte soufflée au chocolat,
glace café grillé

18

Corbeille de fruits rouges,
fromage blanc fouetté-churros

pour 2 personnes

14/pers

**V - Plats végétariens*

Le menu avec les allergènes par plat est disponible sur demande. TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euros, service compris