


Entrées - Starters

Salade Niçoise Thon mi- cuit <i>Nicoise Salad with semi-cooked tuna</i>	24
Salade César Poulet <i>Grilled chicken caesar salad</i>	23
Carpaccio de tomates de couleur et sa Burrata <i>Carpaccio of tomatoes and Burrata</i>	22
 Salade Vegan : boulgour, quinoa, tomates séchées, baies de Goji <i>Vegan Salad : bulgur, quinoa, dried tomatoes, Goji berries</i>	22
Nems Poulet : 4 Pièces <i>Chicken Nems 6 Pièces</i>	16 24
Cannelloni d'Aubergines à la Parmigiana <i>Parmigiana Cannelloni Eggplant</i>	18
Tiradito de Saumon, fruits de la passion, grenade, butternut <i>Salmon Tiradito, passion fruit, pomegranate, butternut</i>	20
Calamars ail et persil <i>Squid with garlic and parsley</i>	20
Soupe de Poissons de roche Maison, rouille et croutons <i>Homemade Mediterranean fish soup</i>	21

Pour Les Kids

Filet de Poisson frais, poêlée de légumes <i>Fresh fish fillet, mixed vegetables</i>	14
Nuggets Frites Maison <i>Chicken nuggets & homemade French fries</i>	14
Mini Cheeseburger maison, frites maison <i>Homemade mini cheeseburger, French fries</i>	14

Les Viandes - Meat

Tartare Cru ou Poêlé, frites Maison, salade <i>Tartare, Raw or Pan fried, salad and fresh French fries</i>	23
Filet de Bœuf, frites Maison Nature ou Sauce Poivre Maison <i>Beef Filet, homemade French fries Grilled "à la plancha" or with homemade pepper sauce</i>	35
Onglet de Veau, échalote confite, Purée de pommes de terre Maison <i>Hanger steak of veal, confite shallot, Homemade mash</i>	33
Croustillant de volaille aux olives Taggiasca, Sucrines grillées, purée de pommes de terre Maison <i>Roasted chicken in pastry, Taggiasca olives, Homemade mash</i>	25

Origine des viandes : EU

Les Poissons - Fish

Filet de Loup snacké, vierge Sicilienne, mini-légumes <i>Sea Bass fillet, Sicilian sauce and baby vegetables</i>	32
Dos de Cabillaud cuit en feuille de banane, mangue, combava, riz Thai à la cardamome <i>Codfish fillet wrapped in banana leaves, mango, kaffir lime, seasonal vegetables</i>	30
Thon mi-cuit sauce teriyaki, poêlée de légumes de saison <i>Half cooked tuna, teriyaki sauce, seasonal vegetables</i>	34
La Marmite de la Bouillabaisse <i>Bouillabaisse Seafood pot</i>	39

Les Poissons Grillés - Grilled Fish

Selon arrivage - On arrivage

Vendu au poids : 11€ les 100 grammes
11€ per 100 grams

Loup - Sea Bass
Daurade Royale - Gilthead Bream
Sole n°2 Meunière ou grillée - Wild Sole pan fried or grilled
Saint Pierre - John Dory
Turbot - Turbot

Le Vivier - Fish pond

Homard Breton les 100 g	<i>Blue Lobster 100 g</i>	20
Langouste les 100 g	<i>Crayfish 100 g</i>	35

La Bouillabaisse

La Véritable Bouillabaisse Traditionnelle Maison

Minimum 2 personnes
75€ par personne

The Real Traditional Homemade Bouillabaisse

Minimum 2 persons
75€ per person

Sur commande – On order

Pâtes – Pasta

Ravioles de homard maison, beurre blanc aux aromates

Homemade lobster Ravioles, white butter sauce with herbs

Entrée – Starter. 24
Plat – Dish. 36



Gnocchis frais au pesto, mini légumes

Fresh pesto gnocchis, baby vegetables

25

Linguini Alle Vongole

Linguine with vongoles

22

Garnitures Supplémentaires

Pomme de terre au fenouil

Potatoes with Fennel

7

Frites Maison

Homemade French fries

6

Purée de pommes de terre Maison

Homemade mashed potatoes

6

Poêlée de légumes de saison

Mixed season's vegetables

7

Riz Thai à la cardamome

Thai rice with cardamom

6

Salade Sucrine

Sucrine Salad

6



Plat Vegan

Les Desserts – Desserts

Crottin de Chavignol mariné à l'huile d'olive extra vierge et romarin <i>Goat cheese marinated in olive oil and rosemary</i>	11
Café Gourmand <i>Gourmet coffee</i>	14
Moelleux chocolat au lait cœur de noisette Valrhona <i>Milk chocolat with nuts fondan Valrhonat</i> Temps de préparation -15 min- Preparation time	14
« L'Autre Baba » au poivre Timut, dans un sirop de Limoncello et crème légère citron gingembre <i>Different Baba with Timut pepperin in Limoncello syrup, lemon and ginger cream</i>	12
Tarte renversée aux agrumes et coriandre <i>Inversed Pie with citrus fruits and coriander</i>	13
Balade autour du chocolat Valrhona <i>Discovery around chocolate Valrhona</i>	15
Délice de Carambar : biscuit chocolat, crème de Carambar <i>Delight of Carambar : chocolate biscuit, carambar cream</i>	12
Glaces et Sorbets 3 boules <i>Ice-creams and sorbets, 3 scoops</i> Chocolat, vanille, café, citron vert, mangue, framboise <i>Chocolate, vanilla, coffee, lime, mango, raspberry</i>	11
<u>Supplément Crème ou Chantilly</u> <i>With whipped cream</i>	2

Liste des Allergènes sur demande