



Salades - Salads

Salade Niçoise Thon mi- cuit <i>Nicoise Salad with semi-cooked tuna</i>	25
Salade César Poulet <i>Grilled chicken caesar salad</i>	24
Carpaccio de tomates de couleur et sa Burrata <i>Carpaccio of tomatoes and Burrata</i>	23
 Salade Vegan : boulgour, quinoa, tomates séchées, baies de Goji <i>Vegan Salad : bulgur, quinoa, dried tomatoes, Goji berries</i>	23

Entrées - Starters

Nems Poulet <i>Chicken Nems</i>	4 Pièces 16 6 Pièces 24
Rillettes de Crabe sauce miso <i>Crab rillettes, miso sauce</i>	21
Cannelloni d'Aubergines à la Parmigiana <i>Parmigiana Cannelloni Eggplant</i>	18
Ceviche de Thon à la Péruvienne <i>Peruvian style Tuna ceviche</i>	25
Calamars ail et persil <i>Squid with garlic and parsley</i>	22
Soupe de Poissons de roche Maison, rouille et croutons <i>Homemade Mediterranean fish soup</i>	21

Pâtes - Pasta

Ravioles de homard maison, beurre blanc aux aromates <i>Homemade lobster Ravigoles, white butter sauce with herbs</i>	Entrée - Starter 24 Plat - Dish 36
 Gnocchis frais au pesto, mini légumes <i>Fresh pesto gnocchis, baby vegetables</i>	26
Linguini Alle Vongole <i>Linguine with vongoles</i>	24

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

 Plat Vegan

La Bouillabaisse

La Véritable Bouillabaisse Traditionnelle Maison	<i>The Real Traditional Homemade Bouillabaisse</i>
Minimum 2 personnes - 75 € par personne Sur commande - On order	

Les Poissons - Fish

Filet de Dorade, vierge Sicilienne, mini-légumes <i>Bream fillet, Sicilian sauce and baby vegetables</i>	34
Loup froid mayonnaise <i>Sea Bass served cold with mayonnaise</i>	39
Dos de Cabillaud cuit en feuille de banane, mangue, combava, riz Thaï à la cardamome <i>Codfish fillet wrapped in banana leaves, mango, kaffir lime, Thai rice with cardamom</i>	33
Thon mi-cuit sauce teriyaki, poêlée de légumes de saison <i>Half cooked tuna, teriyaki sauce, seasonal vegetables</i>	35
La Marmite de la Bouillabaisse <i>Bouillabaisse Seafood pot</i>	43

Les Poissons Grillés - Grilled Fish

Vendu au poids : 12€ les 100 grammes / 12€ per 100 grams

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

Le Vivier - Fish pond

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

Les Viandes - Meat

Tartare Cru ou Poêlé, frites Maison, salade <i>Tartare, Raw or Pan fried, salad and fresh French fries</i>	25
Filet de Boeuf, Nature ou Sauce Poivre Maison, frites Maison <i>Beef Filet, Grilled "à la plancha" or with homemade pepper sauce, homemade French fries</i>	37
Pluma Ibérique de porc, échalotes confites, purée de pommes de terre Maison <i>Pork Iberian pluma, confite shallot, homemade mash</i>	33
Croustillant de volaille aux olives Taggiasca, sucrones grillées, purée de pommes de terre Maison <i>Roasted chicken in pastry, Taggiasca olives, homemade mash</i>	26
Origine des viandes : UE	

Garnitures Supplémentaires

Pomme de terre au fenouil 7 <i>Potatoes with Fennel</i>	Frites Maison 6 <i>Homemade French fries</i>	Purée de pommes de terre Maison 6 <i>Homemade French fries</i>
Poêlée de légumes de saison 7 <i>Mixed season's vegetables</i>	Riz Thaï à la cardamome 6 <i>Thai rice with cardamom</i>	Salade Sucrine 6 <i>Sucrine Salad</i>

Liste des Allergènes sur demande

Les Desserts - Desserts

Crottin de Chavignol mariné à l'huile d'olive extra vierge et romarin	13
<i>Goat cheese marinated in olive oil and rosemary</i>	
Café Gourmand	14
<i>Gourmet coffee</i>	
Délice aux trois Chocolats Valrhona	14
<i>Sweet with three Chocolate Valrhona</i>	
Baba au Rhum à la crème légère de vanille et fève de tonka	12
<i>Rum Baba with light vanilla cream and tonka bean</i>	
Tarte renversée aux agrumes et coriandre	13
<i>Inversed Pie with citrus fruits and coriander</i>	
Vacherin au miel, abricot, pêche et romarin	15
<i>Honey Vacherin with apricot, peach and rosemary</i>	
Coupe de fraises	13
<i>Strawberries cup</i>	
Coupe de framboises	17
<i>Raspberries cup</i>	
Coupe de fruits rouges	15
<i>Red fruit cup</i>	
Assiette de fruits frais de saison	16
<i>Fresh fruit platter</i>	
Glaces et Sorbets 3 boules	12
<i>Ice-creams and sorbets, 3 scoops</i>	
Chocolat, vanille, café, citron vert, mangue, framboise	
<i>Chocolate, vanilla, coffee, lime, mango, raspberry</i>	
Supplément Crème ou Chantilly	2
<i>With whipped cream</i>	

