

Entrées - Starters

Nems Poulet <i>Chicken Nems</i>	4 Pièces 16 6 Pièces 24
Aubergines à la Parmigiana <i>Parmigiana Eggplant</i>	21
Ceviche de Thon <i>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
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

Pâtes - Pasta

Ravioles de homard maison, beurre blanc aux aromates <i>Homemade lobster Ravioles, white butter sauce with herbs</i>	Entrée - Starter 24 Plat - Dish 36
Risotto aux gambas <i>Risotto with prawns</i>	26
Linguini Alle Vongole <i>Linguine with vongoles</i>	24

La Bouillabaisse

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

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 Poissons - Fish

Filet de Dorade, vierge Sicilienne, légumes de saison <i>Sea bream fillet, Sicilian sauce and seasonal vegetables</i>	34
Tataki de Thon pané, wok de légumes, nouilles de riz <i>Tuna tataki, noodles and vegetables wok</i>	35
Dos de Cabillaud cuit en feuille de banane, mangue, combava, riz Thaï à la cardamome <i>Codfish filet wrapped in banana leaves, mango, kaffir lime, Thai rice with cardamom</i>	33
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 au Poivre, frites Maison <i>Beef filet, Grilled « à la plancha » or with pepper, homemade French Fries</i>	37
Pluma Ibérique de porc, purée de pommes de terre maison, fondue d'échalotes <i>Pork Iberian pluma, 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> Origine des viandes : UE	26

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>

Les Desserts - Desserts

Infiniment Citron : biscuit madeleine, mousse citron, croustillant et meringue italienne **13**

Infinately Lemon : *crunchy biscuit, lemon mousse, Italian meringue*

Délice Poire - Caramel : biscuit amandes, poire rôtie, mousse poire et caramel beurre salé **13**

Pear - Caramel Delight

Baba au Rhum à la crème de vanille et fève de tonka **12**

Rum Baba with light vanilla cream and tonka bean

Nage d'agrumes au Thé Matcha **13**

Citrus fruit with Macha Tea sirup

Moelleux au chocolat : chocolat Valrhona 66%, coeur chocolat blanc, crème anglaise vanille **15**

Mellow of chocolate : *Valrhona chocolate 66%, white chocolate, vanilla custard*

Glaces et Sorbets 3 boules **12**

Ice-creams and sorbets, 3 scoops

Chocolat, vanille, café, citron vert, mangue, framboise

Chocolate, vanilla, coffee, lime, mango, raspberry

Supplément Crème ou Chantilly **2**

With whipped cream

