

POUR COMMENCER

NEMS POULET  
Chicken nems  
4 pièces 16  
6 pièces 24

HOUMOUS DE POIS CHICHE, PAIN LIBANAIS  
Chicpeas hummus, Lebanese bread  
16

FLEURS DE COURGETTE, COULIS DE TOMATES FUMÉ  
Zucchini flowers, tomatoes sauce  
22

CROMESQUIS DE POLENTA, PESTO ROSSO ET PECORINO  
Polenta crosmesquis, pesto rosso, pecorino  
17

TACOS DE BOEUF EFFILOCHÉ, OIGNONS PICKLES, JALAPENOS  
Beef tacos, pickled onions, jalapenos  
22

CALAMARS AIL & PERSIL  
Garlic and parsley sauted squids  
25

CAVIAR  
MAISON CASPARIAN  
GOLDEN IMPERIAL

|      |      |
|------|------|
| 30g  | 105€ |
| 50g  | 175€ |
| 125g | 450€ |

SALADES

SALADE D'HARICOTS VERTS, STRACCIATELLA, ROQUETTE, PISTACHE ET HUILE ROUGE  
Green beans salad, stracciatella, pistachio and red oil  
26

SALADE CÉSAR AU POULET, PARMESAN, ŒUFS, CROÛTONS  
Chicken cesar salad, parmesan, eggs, croutons  
28

SALADE DE COURGETTES DE COULEUR, FETA, CRUMBLE ROMARIN, PESTO  
Colorful zucchini salad, feta cheese, rosemary crumble, pesto  
27

CRUDO

CARPACCIO DE SÉRIOLE, FRAÎCHEUR FENOUIL, VINAIGRETTE AUX AGRUMES  
Yellowtail Carpaccio with fennel salad  
Citrus Vinaigrette  
31

TARTARE DE THON, PARMESAN, OLIVES, TOMATES CONFITES, AVOCAT & CITRON VERT  
Red tuna tartare with Parmesan, olives, sundried tomatoes, avocado & lime  
33

KIDS

NUGGETS & FRITES MAISON  
Chicken nuggets and French fries  
16

FISH & CHIPS  
Fish filet and French fries  
16

PÂTES À LA SAUCE TOMATE  
Tomato sauce pasta  
16

POISSONS

FILET DE DAURADE À LA PLANCHA,  
FINE NIÇOISE, TAPENADE D'OLIVES NOIRES  
Sea bream filet, Niçoise ratatouille, tapenade  
40

LOUP FROID MAYONNAISE  
SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS À L'ESTRAGON  
Cold Sea Bass, homemade mayonnaise,  
crispy vegetables salad with tarragon  
45

TENTACULE DE POULPE GRILLÉ, PURÉE DE PATATE DOUCE,  
CRUMBLE DE CHORIZO & AÏOLI  
Grilled octopus tentacule, sweet potatoes mash,  
chorizo crumble & aioli  
42

GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS, BARIGOULE D'ARTICHAUT  
Prawns flamed with pastis, artichoke barigoule  
40

MARMITE DE LA BOUILLABAISSE  
Bouillabaisse seafood pot  
48

POISSON ENTIER GRILLÉ SELON ARRIVAGE  
Whole fish of the day

LOUP, DAURADE  
13€ les 100 grammes

SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE  
15€ les 100 grammes

PÂTES

LES PÂTES DE LA BOUILLABAISSE  
Pipe Rigate, encornets & moules, safran et citron confit  
Pasta with squid & mussels, saffron and preserved lemon  
35

VIANDES

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, FRITES MAISON  
Beef tartare, homemade French fries  
35

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI AU THYM,  
PIPERADE DE POIVRONS FUMÉS, JUS CORSÉ  
Roasted chicken supreme with thyme, smoked pepper piperade  
37

FILET DE BŒUF EN TAGLIATA,  
ROQUETTE, PARMESAN & GRENAILLES  
Beef filet tagliata, arugula, parmesan cheese  
Babies potatoes  
43

EPAULE D'AGNEAU CONFITE DE 7H À PARTAGER (2 personnes)  
POMMES GRENAILLES, CAROTTES AU CUMIN & JUS  
7-hour confit lamb shoulder to share (serves 2 people),  
Grenaille potatoes, cumin carrots  
110

SIDES

FRITES MAISON  
Homemade French fries  
9

PURÉE  
Mash potatoes  
9

SALADE SUCRINE  
Sucrine salad  
9

POMME DE TERRE & FENOUIL RÔTI  
roasted potatoes and fennel  
10

HARICOTS VERTS  
Green bean  
10