



Les Entrées

Les créations du chef...

Ficelle de saucisson sec, beurre aux épices	9,90€
Planche de jambon de Parme	14,90€
Assiette d'houmous du chef servie avec son pain pita	12,00€

L'appel du large...

Assiette de saumon Label Rouge Gravlax maison	14,90€
Citron, pousses de roquette, baies roses, toasts croustillants	
Petite friture croustillante sauce tartare	13,90€

La Pissaladière pour l'apéro

Camembert rôti en croute de pâte à pizza

Miel herbes fraîches, noix grillée et charcuterie
(Camembert en croûte du pizzaiolo — cuisson au four à pizza, croustillant et fondant à cœur)



Salades et Poke Bowls

Salades

Caesar

16,90 €

Poulet pané, laitue romaine, tomates cerises, parmesan, croûtons, oignons frits, sauce Caesar maison

Salade gourmande

18,90 €

Wakamé, mangue, avocat, crevettes panées, edamamé, sauce ébilen

Coeur de boeuf

19,90 €

Salade, tomates coeur de boeuf, burrata 125 grs, huile d'olive vierge basilic et son sorbet tomate maison

Poke Bowls **Base au choix Riz ou quinoa**

Saumon Label Rouge Écossais

23,90 €

Saumon mariné, avocat, fruit de la passion, mangue, chou mariné, carottes râpées, concombre, edamame, graines de sésame, sauce du chef.

Thon rouge

24,90 €

Thon, avocat, fruit de la passion, mangue, chou mariné, carottes râpées, concombre, edamame, graines de sésame, sauce du chef.

Poulet

18,90 €

Poulet pané, avocat, tomates cerises, salade chinoise, carottes râpées, concombre, graines de sésame, sauce vinaigrette au miel maison

Le coréen

21,90 €

Boeuf snacké, avocat, tomates cerises, carottes râpées, salade chinoise, graines de sésame, sauce coréenne



Saveurs Japonaises

Sashimi

Sashimi Sake (Saumon label rouge)×4 Sashimi	7,00 €
Maguro (Thon Rouge Méditerranée) ×4 Sashimi	9,00€
Loup (Loup de la Baie de Cannes) ×4	9,00€
Assortiment Sashimis (Saumon, Thon, Loup) ×12	19,90€
Assortiment Sashimis (Saumon) ×12	19,90€

Plateaux Sara

Sara Sushi du Chef ×20	26,90€
<i>Assortiment de sushi, sashimi, urumaki et hosomaki Saumon, thon et loup de la baie de cannes</i>	
Sara Saumon ×22	27,90€
<i>Assortiment de maki saumon, spring roll saumon, sashimi saumon, tataki saumon</i>	
Sara Maki ×20	22,00€
<i>Assortiment de maki (avocat, thon, saumon, concombre et loup))</i>	

Chirashi

Chirashi du chef <i>Riz vinaigré, loup, saumon, thon, concombre, oeuf de saumon</i>	22,00€
Chirashi Saké <i>Riz vinaigré, saumon, avocat, graines de sésame</i>	18,90€

Tatakis Au choix frites ou riz vinaigré

Sake (Saumon label rouge)	24,90 €
<i>Sauce amazu, avocat, sauce soja, yuzu, huile d'olive, sésame et cébette</i>	
Maguro (Thon Rouge Méditerranée)	25,90 €
<i>Sauce amazu, avocat, sauce soja, yuzu, huile d'olive, sésame et cébette</i>	
Boeuf 250grs	24,90 €
<i>Avocat, sauce coréenne, yuzu, huile d'olive, sésame, cébette,</i>	



Saveurs Japonaises

Crunchy Roll Futomaki Frits au Panko *6

Poulet

Avocat, cheese, spicy mayo, sauce Yakitori, sésame, cébette

11,90 €

Saumon

Avocat, cheese, spicy mayo, sauce Yakitori, sésame, cébette

12,90 €

Thon

Avocat, salade, concombre, shiso, spicy mayo, sauce Yakitori, sésame, cébette

12,90 €

Coco ROLLS

Feuille de riz, saumon, crevette panée, avocat, cheese, tobiko, sauce wasabi

13,90 €

Dragon Rolls Signature

Dragon Roll Sake Aburi *8

Saumon écossais snacké, avocat, sauce mayo spicy, cébette, sésame

15,90 €

Dragon Roll Sake Eye *8

Saumon écossais, crevette panée, avocat, cheese, tobiko, sauce Wasabi

17,90 €

Dragon Goruden Aka *8

Thon rouge Akami, avocat, takuan, sauce mayo spicy, tobiko, mini pousse coriandre

16,90 €

Dragon Tiger *8

Bilfy crevette, avocat, concombre, boeuf, sauce coréenne

15,90 €

Supplément cheese : 2,50 € sur vos sushis

Spécial Rolls

California crevettes panées, avocat *8

12,90€

California saumon label rouge, avocat, oignons crispy *8

12,90€

Salmon roll label rouge, cheese *8

11,90 €

Salmon roll cheese, avocat *8

12,90 €

Nigiri Sushi

Nigiri Saumon label rouge *4

9,90 €

Nigiri Thon Akami *4

11,90 €

Nigiri Loup (france) *4

9,90 €

Nigiri Saumon Avocat x4

11,90€

Nigiri Saumon Mi-cuit x4

9,90 €



Sélection du boucher

Faux-Filet de Bœuf du Piémont

28,90 €

Pièce grillée à la plancha 320/350grs, jus réduit du chef

Pavé de Bœuf du Piémont

27,90 €

Pièce de 250 grs, sauce bordelaise, échalote et vin rouge

Tartare de Bœuf Traditionnel

19,90 €

Viande hachée minute 200 g, câpres, cornichons, oignons, persil, moutarde, jaune d'œuf

Tartare de Bœuf Thaï

22,90 €

Viande hachée minute 200 g, sauce Thaï maison, cébette, cacahuète, menthe, glace Wasabi douce maison, chips maison de riz, huile d'olive

Brochette de poulet grillée

22,90 €

Magret de canard entier label rouge 350 grs

29,90 €

Servi avec la sauce maison du chef

Les burgers

Burger Royal

17,90 €

Viande hachée minute 200 g, bacon, salade, tomates, cornichons, crème de cheddar maison, oignons confits, frites maison

Burger Brioché Effiloché de Porc

19,90 €

Pain brioché, effiloché de porc sublimé par la sauce à la moutarde à l'ancienne, tomates, cornichons, oignons confits, copeaux de parmesan

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix :

Frites maison, riz vinaigré, poêlée de légumes ou salade

Supplément garniture 5 euros



Sélection de la mer

Tartare Sake

23,90 €

Saumon label rouge écossais, avocat, cébette, mangue, sauce soja yuzu

Tartare Maguro Akami

24,90 €

Thon méditerranéen, avocat, cébette, mangue, sauce soja yuzu

Ceviche de Loup de la Baie de Cannes

28,90 €

Loup, tomates cerises, avocat, oignons rouges, mangue, sauce du chef, glace Coco-Yuzu maison

Filet de Loup de la Baie de Cannes

27,90 €

Servi avec sa sauce vierge, légumes et riz

Fish & Chips

17,90 €

Cabillaud pané, frites maison, sauce tartare

Poulpe Grillé

29,90 €

Houmous, courgette grillée, pomme de terre grenaille, pois chiche croquant, oignons

Linguini alle vongole

26,00 €

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans

12,90 €

Tenders de Poulet ou Petit Pavé de Saumon,

Frites maison ou ratatouille maison

1 sirop

1 boule de glace

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix :

Frites maison, riz vinaigré, ratatouille maison ou salade

Supplément garniture 5 euros



Nos Pizzas

Marguerite

Sauce tomate, mozzarella, olives, origan

11,00 €

Napolitaine

Sauce tomate, câpres, anchois, olives, origan

13,00 €

La reine

Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, olives, origan

13,00€

4 saisons

Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, piquillos, artichaut, oeuf, olives, origan

15,50 €

Trois fromages

Crème fraîche, mozzarella, chèvre, gorgonzola, olives, origan

13,90 €

Pepperoni

Sauce tomate, mozzarella, chorizo, piquillos, olives, origan

14,00 €

Saumon

Crème fraîche citronnée , mozzarella, saumon frais, avocat, oignons rouges, olives, origan

15,90 €

Chèvre miel

Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, noix, olives, origan, feuille de menthe

15,00 €

Tartare

Sauce tomate, mozzarella, viande tartare, oignons rouges, câpres, olives, salade, parmesan.

15,90 €

La burrata

Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, burrata 125grs, tomates cerises, salade

16,90 €

Camembert rôti en croute de pâte à pizza

Miel herbes fraîches, noix grillée et charcuterie

(Camembert en croûte du pizzaiolo — cuisson au four à pizza, croustillant et fondant à cœur)

16,90 €

Pizzas façonnées à la main et cuites au four italien le Chef Dylan,
alias “Dadou” — La Figlière, Fabien Rubio



Desserts

Macaron trompe-l'oeil

12€

Coques décor velours chocolat noir: craquant chocolat garnies de mousse chocolat noir, croustillant de gru . Insert cr meux caramel, noisette

Création à 4 mains : Philippe Urraca, MOF, et Olivier Francoual, Chef Pâtissier

Incontournable Tiramisu

10€

Biscuit cuillère punch  au café Marsala, mousse mascarpone, saupoudré de cacao

Café Gourmand

11€

Servi avec ses mignardises du moment

Soufflé Grand Marnier

11€

Biscuit cuillère punch  au Grand Marnier, Soufflé glacé , finition nougatine

Mi-cuit au chocolat sans gluten

10€

Cœur coulant pur beurre au chocolat et sa boule de glace

La Tarte citron meringu e

10€

Tartelette, pâte sabl e pur beurre aux amandes, crème de citron, meringue

Merveilleuse Pistache

10€

Crème glac e fleur d'oranger, insert meringue
enrobage chantilly et éclats de pistaches grill es

Le S : Finger cacahuète caramel

11€

Croustillant cacahuète, dacquoise noisette, mousse chocolat au lait, caramel mou, cacahuètes grill es sal es