



**A PARTAGER
TO SHARE**

Panisses et sa rouille Panisse with garlic and chili mayonnaise	8.00 €
Rillettes de Thon, ail et fines herbes Tuna rillettes with garlic and herbes	10.00 €

**ENTREES FROIDES
COLD STARTERS**

Gravelax de Saumon aux herbes, salade de Quinoa Salmon Gravlax with herbs and quinoa salad	20.00 €
Carpaccio de Magret de Canard, cœur de sucrine, Duck breast carpaccio and salad	16.00 €
Millefeuille de Betterave et chèvre frais 14.00 € Beetroot and fresh goat cheese millefeuille with walnut vinaigrette	
Ceviché de Daurade au lait de coco et fruit de la passion, cumbawa Sea bream ceviche with coconut milk and passion fruit	18.00 €

**ENTREES CHAUDES
HOT STARTERS**

Soupe de Poissons Maison, sa rouille et ses croûtons Homemade Fish Soup with garlic and chili mayonnaise and Crunchy deep fried baguette	16.00 €
Poulpe laqué parfum d'Asie, crème mentholée Octopus lacquered with Asian flavor and menthol cream	18.00 €
Velouté de potiron en capuccino, éclats de marrons Pumpkin soup with chestnut pieces	12.00 €
Calamar géant frit, sauce tartare maison, pousses de salade Fried giant squid with homemade tartar sauce and microgreens	14.00 €

Nous sommes tributaires des pêcheurs et des saisons.
Veuillez nous excuser si nous étions amenés à ne pouvoir vous servir un plat ou à modifier la composition.



Modifier avec WPS Office



POISSONS - FISHES

Maigre rôti, beurre blanc au citron confit	28.00 €
Roasted fillet of meager with butter sauce and candied lemon	
Filet de Daurade, crème au pistou d'oseille	
24.00 €	
Roasted fillet of sea bream with seasonal vegetables and sorrel pesto cream	
Poulpe rôti flambé au pastis, huile vierge de légumes	28.00 €
Roasted Octopus flambeed with pastis	
Tarte fine de Gambas, Provençale de tomates	
28.00 €	
Thin tart with Grilled prawns and Provençal tomato sauce	
Assiette du Pêcheur	26.00 €
Fisherman's pot	

Poisson Présenté entier et découpé par nos soins en salle

Selon arrivage du jour	10.00 €/100gr
Whole fish, according to the arrival of the day	

PATES - PASTA

Linguine aux gambas	26.00 €
Linguine with prawns	
Raviolis Niçois, jus à la Daube	22.00 €
Nice Ravioli with meat juice	

VIANDES – MEATS

Magret de Canard aux parfums d'agrumes	28.00 €
Duck breast with citrus flavor	
Paleron de Bœuf braisé, mousseline de pomme de terre	24.00 €
Braised beef chuck with mashed potatoes	
Côtes d'Agneau rôties, jus au thym	29.00 €
Roast Lamb chops with thyme jus	





GOURMANDISES – **DESERT**

Crêpes Flambées au Grand Marnier façon « Mark » Fine Pancakes flambéed in Grand Marnier	18.00 €
Tarte au citron meringuée Lemon meringue pie	12.00 €
Crème brûlée parfum du moment Crème brûlée flavour of the day	10.00 €
Pain Perdu, glace caramel French toast with ice cream caramel	12.00 €
Fondant au chocolat Chocolate fondant	12.00 €

GLACES – **ICE CREAM**

3 Boules au choix (3 scoop of your choice)	9.00 €
---	--------

GLACES

caramel beurre salé, Vanille, du moment
caramel, vanilla, flavour of the day

SORBETS

Citron, Fruits rouges, du moment,
Lemon, red fruits, flavour of the day

