



**A PARTAGER
TO SHARE**

Panisses et sa rouille Panisse with garlic and chili mayonnaise	8.00 €
Padrons frits Small green pepper	8.00 €
Rillettes de sardines, ail et fines herbes Sardine rillettes with garlic and herbes	10.00 €
Caviar d'Aubergines et ses croutons Eggplant caviar and crust	10.00 €

**ENTREES FROIDES
COLD STARTERS**

Gravelax de Saumon aux agrumes et algue Nori, Salmon Gravlax with citrus and nori seaweed,	20.00 €
Carpaccio d'Aubergine, copeaux de parmesan, pistou, oignon rouge, Eggplant carpaccio with parmesan, red onion, pesto	14.00 €
Ceviché de Loup, émulsion de concombre frais au citron vert Sea bass ceviche with fresh cucumber and lime marinade	18.00 €
Assiette Provençale « charcuterie Italienne et scamorza) Assiette Provençale plate (Italian cold cuts and scamorza cheese)	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 €
Salade de chèvre chaud rôti au miel Warm roasted goat cheese salad with honey	17.00 €



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.



POISSONS - FISHES

Aïoli Provençal Provençal aioli cod fillet with vegetables and garlic mayonnaise	28.00 €
Filet de Loup rôti, infusion d'olives Roasted fillet of sea bass with seasonal vegetables and olive infusion	24.00 €
Poulpe rôti, huile vierge de légumes Octopus fricassee with parsley and vegetables	28.00 €
Gambas à la plancha sauce tomates et basilic, riz à l'Espagnol Grilled prawns with Spanish rice and tomatoes sauce and basil	28.00 €
Coeur de thon grillé, tartare olives et tomates confites Grilled tuna with olive tartare and candied tomatoes	26.00 €
Assiette du Pêcheur Fisherman's pot	26.00 €

Poisson Présenté entier et découpé par nos soins en salle

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

PATE - PASTA

Linguine aux gambas Linguine with prawns	26.00 €
Linguine putanesca / Burrata Linguine alla puttanesca / Burrata cheese	19.00 € / 24.00 €
Raviolis Niçois, (tomate basilic) Nice Ravioli with tomato and basil	22.00 €
Lasagne printanière Vegetarian lasagna	24.00 €

VIANDES – MEATS

Rumsteak de charolais, sauce poivre Charolais rumsteak with pepper sauce	28.00 €
Emincé de poulet jaune, piperade, écrasé de pommes de terre au basilic	22.00 €

Sliced poultry, mash potatoes with basil, piperade

Tagliata de bœuf, pousses de roquettes

Beef tagliata, green salad

24.00 €

Côte de Veau rôtie jus au thym et à l'ail doux

Veal chop, thyme and sweet garlic juice

32.00 €



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 brulée parfum du moment

Crème brulée flavour of the day

10.00 €

Cheese cake, coulis de fruits rouges

Cheese cake, red fruits juice

12.00 €

Pavlova aux fruits rouges

Pavlova with red fruits

12.00 €

Soufflé glacé limoncello

Ice limoncello soufflé

12.00 €

GLACES – ICE CREAM

3 Boules au choix (3 scoop of your choice)

8.00 €

GLACES

Stracciatella, caramel beurre salé, Vanille

Stracciatella, caramel, vanilla



Modifier avec WPS Office

SORBETS

Citron, Fruits rouges, abricot romarin,
Lemon, red fruits, apricot rosemary



Modifier avec WPS Office