

Menu

Entrées à partager

- Os à moelle, croque au sel et tomates séchées 16€
- Escargots produits à Villars-sur-Var x 6 17€
- Saint-Félicien rôti, miel et romarin 16€
- Mini socca x8 12€
- Caviar Oscietre Sturia 50g 120€

Entrées

- Foie gras maison, confit d'oignons à la vanille 26€
- Salade Niçoise au thon mi-cuit 24€
- Assiette de saumon Gravlax, condiments et vinaigrette aux agrumes 23€
- Oeufs mimosa à la truffe 16€
- Croque monsieur traditionnel, vieux comté et béchamel 18€ (sup. truffe 5€)

Plats

- L' incontournable Cordon bleu maison 26€
- Filet de Boeuf (Château Briand) , sauce au poivre ou roquefort 34€
- Raviolis artisanaux aux artichauts ou citron basilic , crème parmesan gratinée 24€
- Saumon à l'oseille , mousseline d'artichauts, condiments olives, tomates et citron confits 28€

Accompagnements

- Haricots verts frais , amandes et persillade 7€
- Carottes Vichy 6€
- Gratin Dauphinois 8€
- Pommes de terre grenailles rôties 7€
- Salade verte 5€

Desserts

- Choco barre gourmande, mousse chocolat et croustillant praliné 12€
- Baba au rhum, compotée de pomme et chantilly 12€
- Crème brûlée du Père Gallo à la vanille bourbon 12€
- Fruit givré artisanal Maison Sorbetti 14€
- Sorbet glacé en batonnet artisanal 6,50€

Menu

Starters to Share

- Bone marrow, salted croque and sun-dried tomatoes 16€
- Snails from Villars-sur-Var (x6) 17€
- Roasted Saint-Félicien cheese, honey and rosemary 16€
- Mini socca (x8) 12€
- Oscietra Sturia Caviar (50g) 120€

Starters

- Homemade foie gras, vanilla onion chutney 26€
- Niçoise salad with seared tuna 24€
- Gravlax salmon platter, condiments and citrus vinaigrettes 23€
- Oeufs mimosas with truffle 16€
- Traditional Croque Monsieur, aged Comté cheese and béchamel 18€ (add truffle 5€)

Main Courses

- The classic homemade cordon bleu 26€
- Beef fillet (Chateaubriand), pepper or Roquefort sauce 34€
- Artisanal ravioli with artichokes or lemon basil, gratinated parmesan cream 24€
- Salmon with sorrel, artichoke mousseline, olive condiment, tomatoes and candied lemon 28€

Sides

- Fresh green beans with almonds and parsley 7€
- Vichy carrots 6€
- Gratin Dauphinois 8€
- Roasted baby potatoes 7€
- Green salad 5€

Desserts

- Gourmet chocolate bar, chocolate mousse and praline crunch 12€
- Rum baba, apple compote and whipped cream 12€
- Père Gallo's vanilla bourbon crème brûlée 12€
- Artisanal iced fruit (Maison Sorbetti) 14€
- Artisanal ice cream bar 6,50€

Boissons/ Drinks

Nos Boissons Froides

- Sirop Monin 4€
Monin syrups: large selection, ask for your flavour
- Diabolo 7€
- Thé glacé Citron gingembre ou pêche 6€
Iced tea - Ginger lemon or peach
- Jus de fruits Bio (Ananas/ Pomme) 6€
Organic fruit juices: pineapple, apple
- Coca-Cola / Coca Zéro 5,50€
- Limonade artisanale Bacho 6€
Organic lemonade
- Limonade hibiscus artisanale Bacho 6€
Hibiscus organic lemonade
- Fever tree tonic ou ginger beer 6€
- Mimosa Framboise (sans alcool) 7€
- Oranges pressées 7€
Fresh orange juice
- Eau minérale 50cl 5€
75cl 7€
Still water
- Eau pétillante 50cl 5€
75cl 7€
Sparkling water
- Iced latte 7€
- Café frappé 7€
Iced coffee

Nos Boissons Chaudes

- Café (coffee) 3€
- Décaféiné 3,50€
- Café Noisette 3,20€
- Double espresso 5,50€
- Café Crème (with cream coffee) 4,80€
- Cappuccino 5€
- Chocolat chaud (hot chocolate) 5,50€
- Thés Maison Jeanne d'Arc 5,50€
- Thés: Baiser Givré/ thé vert de Chine (Chinese green tea)
- Infusions: Verveine tilleul (verbena linden blossom), Rooibos carrot cake

Nos Apéritifs

- Ricard / Pastis 6€
- Martini 8€
- Campari 8€
- Kir 8,50€
- Kir Royal 16,50€
- Prosecco 10€
- Apérol Spritz 12€
- Hugo Spritz 13€
- Coupe de Prosecco Solanilla Brut 9€
- Coupe de Champagne Secondé Brut 15€

Nos Bières-Beers

- Tigre 25cl / 50cl 4,90€ / 9,5€
- Brooklyn IPA 6,50€ / 11,5€
- Bacho Blonde/ IPA/ Ambrée 33cl 7€
- Corona 33cl 8€

Nos Spiritueux

- Get 27/ Limoncello 1€
- Rhum - Diplomatico 1€
- Cognac - Rémy Martin 1738 1€
- Whisky - The NIKKA (Japon) 1€
- La prune de Souillac - 1€
- Eau de vie vieille prune réserve impériale 1€
- Genestine Royal Menthe 12€
- Genestine Mandarine 1€



Nos Bulles

Coupe de Prosecco Solanilla	9€
Coupe de Champagne Secondé Brut	15€
Bouteilles	
Prosecco Solanilla	35€
Champagne Secondé Brut	80€
Champagne Secondé Grand Cru	110€

Nos vins au verre

Rosé

Domaine Matteri - IGP Méditerranée	7,50€
Château Malherbe - Le Fort - AOC Côtes de Provence	9,50€

Blanc - White

Domaine Matteri - IGP Méditerranée	7,50€
Château Malherbe - Pointe du Diable AOP Côtes de Provence	9,50€

Rouge - Red

Maison Marrenon - AOP Côtes du Rhone	7,50€
Domaine de Toasc - Lou Vin d'Aqui - IGP Côtes de Provence	9,50€

Vins rosés - Rosé wines

Lécume IGP Méditerranée	29€
Domaine Matteri - IGP Méditerranée	29€
Domaine E. Petre - Tontons Trinquiers IGP Ile de beauté	34€
Domaine de Toasc - Lou Vin d'Aqui - IGP Alpes Maritimes	38€
Château Malherbe - Le Fort - AOC Côtes de Provence	42€



Vins blancs - White wines

Provence

Domaine E. Petre - Tontons Trinquiers - IGP Ile de beauté (Corse)	34€
Domaine de la Rouilliere - AOC Côtes de Provence	44€
Château Malherbe - Pointe du Diable - AOP Côtes de Provence	44€

Bourgogne

Domaine Julien et Fils - AOP Bourgogne Aligoté	39€
Domaine Christophe et Fils - AOP Chablis Vieilles Vignes	52€
Domaine Alexandre Parigot - La Croix Blanche AOC Hautes Côtes de Beaune	59€
Domaine des Héritiers Comte Lafon Saint-Véran / Viré-Clessé 2023	72€
Domaine Bernard Millot Buisson Certaut - AOP Meursault	110€
Domaine des Héritiers Comte Lafon Meursault « Clos de la Barre » 2022/2023	195€

Rhone

Domaine Pierre Gaillard Marsanne IGP Collines Rhodaniennes	39€
Domaine des Entrefaux AOC Crozes Hermitage	52€
Domaine Yves Cuilleron - Saint-Joseph Blanc 2020	69€

Poire

Domaine Luneau Papin Vera Cruz - AOC Muscadet	55€
Domaine Daniel Chotard - Les Coutonnes - AOP Sancerre	59€
Domaine Damien Laureau Les Genêts - AOP Savennières	69€

Vins rouges - Red wines

Provence

Domaine E. Petre - Tontons Trinquiers - IGP Ile de beauté (Corse)	34€
Domaine de Toasc Lou Vin d'Aqui - IGP Côtes de Provence	38€

Rhone

Maison Marrenon AOP Côtes du Rhone	31€
Domaine Pierre Gaillard Syrah IGP Collines Rhodaniennes	36€
Domaine Pierre Gaillard AOP Crozes Hermitage	49€
Château Mont-Redon - Châteauneuf-du-Pape	95€
Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape - 2020	220€

Bourgogne

Domaine Alexandre Parigot - AOC Hautes Côtes de Beaune	59€
Domaine Arlaud - Morey-Saint-Denis 2021/2022	115€
Domaine Comte Lafon Volnay 1er Cru « Santenots du Milieu » 2022	195€
Domaine Fabien Coche - Auxey-Duresses 2021	210€

Bordeaux

Château Petit Bouquey - Saint-Emilion 2020	49€
Blason d'Issan - Margaux 2018	89€
Pessac Léognan Château Carbonnieux 2019	105€
Petit Cheval - Saint-Emilion Grand Cru 2019	395€

Poire

Domaine Daniel Chotard - Le Chant de l'Archet - AOP Sancerre	59€
--	-----

Beaujolais

Domaine Laurent Martray - Les Brûlières - AOP Côtes de Brouilly	44€
---	-----

Languedoc

Domaine Cottebrunes - Les Moulins - AOC Faugères	39€
Saint Chinian AOP Château Gilbert & Gaillard "Cuvé Roc"	42€

Pays d'Oc

Domaines des Creisses Vin du Pays d'Oc	45€
--	-----

Carte des Cocktails

Cocktails signatures

Kongo Bongo

Rhum ambré fat wash beurre de cacahuète, cognac, sirop eau de coco, ananas, poivrons rouges rôtis, paprika fumé, citron

16€

Pepperpuff Girl

Gin infusé à la rhubarbe et à l'hibiscus, sirop fraise thym, timut, liqueur de bergamote, jus de pamplemousse rectifié, tonic

16€

Popito Mi Cornazon

Tequila reposado infusée au pop corn caramélisé, mezcal, sirop jalapeños, vermouth ambré à l'écorce d'orange

19€

Cocktails Classiques — 14€

Daiquiri

Rhum, citron, sucre

Pornstar Martini

Vodka, passoa, vanille, citron, passion, prosecco

Negroni

Campari, gin, vermouth

Negroni Sbagliato

Campari, vermouth rouge, prosecco

Mule (Moscow / London / Jamaican)

Vodka, gin ou rhum, citron vert, ginger beer

Old Fashioned

Bourbon, sucre de canne, zeste d'orange

Gigi Spritz

Giulia n°1 (lavande, figue, raisin), italicus, eau gazeuse

