

LES ENTRÉES

Artichaut entier coeur & pétales, petits légumes
et condiment maquereau... **14,00 €**
*Big Artichoke, heart and petals, small veggies and
mackerel condiment*

Pissaladière aux sardinettes marinées.....**11,00 €**
Onion pizza with small marinated sardines

Courgette farcie, coppa et parmesan....**15,00 €**
*Zucchini with veal stuffing, coppa and parmesan
cheese*

Ravioles croustillantes de cabillaud, jus de
bouillabaisse.....**18,00 €**
Crusty codfish ravioles with bouillabaisse juice

Focaccia Provençale, crème de parmesan à la
truffe et coppa....**12,00 €**
*Focaccia bread, parmesan cream with truffle and
coppa ham*

Salade d'asperges, petits pois du jardin et
concombre, vinaigrette grenade et
pastèque.....**17,00 €**
*Asparagus, organic green peas and cucumber,
pomgrenade and watermelon dressing*

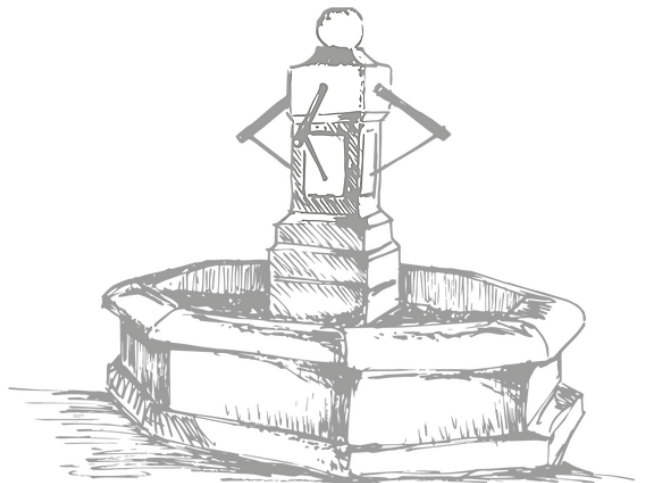
Calamars sautés en persillade....**19,00 €**
Sauted squids with garlic and parsley

Beignets de fleurs de courgettes, condiment
tomate / basilic.....**14,00 €**
Zucchini flowers fritters, tomatoe and basil sauce

Burrata crémeuse, tomates en couleur et
crumble parmesan.....**16,00 €**
*Fresh tomatoes, creamy mozzarella cheese and
pesto sauce*

Véritables panisses, crème d'ail doux....**9,00 €**
Chickpea flour breads with sweet garlic cream

Petits légumes crus et anchoïade.....**10,00 €**
Small raw vegetables and anchoïade



LES PLATS

Coquelet, sauce cacahuètes et moutarde.....26,00 €
Grilled cokerel with peanuts and mustard sauce

Persillé de boeuf Black Angus USA.....34,00 €
Grilled USA Black Angus chuck flap

Tentacule de poulpe confite au jus de betterave et paprika.....31,00 €
Confite octopus, beet and paprika juice

Carré de cochon fumé.....28,00 €
Smoked crisp loin of pork

Côte de veau et son jus au thym.....32,00 €
Veal prime rib and is thyme juice

Mi-cuit d'espadon, beurre composé à la tomate.....26,00 €
Half cooked swordfish filet, homemade tomatoe butter

Gratin de casarecce à la truffe d'été.....24,00 €
Casarecce pasta gratin with creamy truffle sauce

Risotto de quinoa végétarien, lait de coco et petits légumes.....19,00 €
Vegan quinoa risatto, cocnut milk and vegetables

A partager

Tomahawk de Black Angus.....110,00 €
Irish Black Angus tomahawk

Loup de mer entier , sauce vierge.....69,00 €
Whole seabass , extra virgin olive oil

*Touts nos plats sont servis avec tomate, aubergine, courgette
et pomme de terres roties.*

*Every course from the grill is served with confite tomatoe,
eggplant, zucchini and potatoe.*

EN SUPPLEMENT...

Purée à la truffe <i>truffle mashed potatoes</i>	7,00	Frites <i>French fries</i>	4,00
Quinoa nature <i>Plain quinoa</i>	4,00	Salade verte <i>Green salad</i>	4,00