



À PARTAGER / TO SHARE

LES ARANCINIS

Riz cuisiné aux tomates confites, vin blanc et mozzarella, mayonnaise aux poivrons fumés **25 €**
Confit tomatoes cooked rice, white wine and mozzarella, smoked pepper mayonnaise

LA PISSALADIÈRE

Fine pâte croustillante, oignons confits à l'anchois **26 €**
Thin crispy pastry, confit onions with anchovies

LA FOCACCIA, SAUCE À MANGER

Focaccia frite, condiment tomate poivrons amandes, crème de burrata, pesto de basilic **28 €**
Fried Focaccia, almond tomato and bell pepper sauce, burrata cream, basil pesto

LES HARICOTS VERTS

Haricots verts, sucrose grillée, sauce tonnato, fenouil, olives de Nice **28 €**
Green beans, roasted lettuce, tonnato sauce, fennel, olives from Nice

LA TOMATE CONFITE

Tomates cerises confites, straciatella fumée, condiment fraise moutarde, fraises fraîches **30 €**
Candied tomato, smoked straciatella, strawberry sauce with mustard, fresh strawberries

LES ARTICHAUTS FRITS

Artichauts frits, velours de menthe, olives de Nice **30 €**
Fried artichoke, mint velvet, fresh mint, olives from Nice

LES MOULES GRATINÉES

Moules de la Seyne-sur-mer, chapelure croustillante, herbes fraîches **28 €**
Mussels from La Seyne-sur-Mer, crispy breadcrumbs, fresh herbs

LE CEVICHE DE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE

Thon rouge en ceviche, shiso pourpre, cerise, grenade, betterave, leche de tigre **34 €**
Mediterranean red tuna, cherry, pomegranates, beetroot, leche de tigre



Les menus et plats sont élaborés en fonction des arrivages quotidiens qui peuvent entraîner des modifications
Our menus and dishes are prepared with fresh product and can be changed according to availability

NOS PLATS / DISHES

LA PAELLA

Paella cuite en bouillon de poisson, encornet, seiche, moule, crevette, petit pois, sauce aïoli **40 €**
Paella cooked in fish broth, squid, cuttlefish, mussels, shrimp, fresh peas, aïoli sauce

LE MAIGRE DE MÉDITERRANÉE

Filet de maigre en ballotine, tagliatelle de courgettes, crème basilic, sauce anisé **42 €**
Salmon bass filet, zucchini tagliatelle, basil cream, anis sauce

LE VEAU FAÇON "CORDON BLEU"

Cordon bleu de filet de veau, comté 12 mois, tomate confite, pesto, sauce tomate et marjolaine **44 €**
Veal filet roasted and fried, comté 12 months, candied tomato, pesto, tomato sauce with marjoram

L'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE

Épaule d'agneau cuite 7 heures, caviar d'aubergine à l'ail noir **38 €**
Seven-hour slow-cooked lamb shoulder, black garlic eggplant caviar

LA PIÈCE DE BOEUF

Pièce de boeuf du jour, pommes de terre grenaille, sauce Choron **80€/P**
Cut of beef of the day, baby potatoes, Choron sauce

DESSERTS

Pâtisseries à partager de Florent Margaillan **18 €**
Pastry to share From Florent Margaillan



Les menus et plats sont élaborés en fonction des arrivages quotidien qui peuvent entrainer des modifications
Our menus and dishes are prepared with fresh product and can be changed according to availability