



CAFÉ DU  
JARDIN

## À PARTAGER / TO SHARE

### LES ARANCINIS

Riz cuisiné au vin blanc, jambon cru et mozzarella, mayonnaise aux poivrons fumés **28 €**  
*Rice cooked with white wine, cured ham, mozzarella cheese, smoked red pepper sauce*

### LES HUÎTRES

Huîtres fraîches, condiment kiwi, coriandre et gingembre **28 €**  
*Fresh oysters, kiwi, cilantro and ginger sauce*

### LA PIZZA FRITE

Pâte à pizza frite, porchetta, straciatella, basilic **28 €**  
*Fried pizza dough, porchetta, straciatella cheese, basil*

### LES MOULES GRATINÉES

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

### LA GAMBERONI

Gamberoni crue, crème d'amandes, agrumes du jardin **50 €**  
*Raw king prawns, almond cream, citrus*

### LES ASPERGES BLANCHES

Asperges blanches grillées, noisettes, orange **32 €**  
*Grilled white asparagus, hazelnuts, orange*

### LE CEVICHE DE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE

Thon rouge, shiso pourpre, grenade, betterave **34 €**  
*Mediterranean red tuna, shiso, pomegranates, beetroot*



## NOS PLATS / DISHES

### LE RIZ CUISINÉ

Riz cuit aromatisé, légumes et poisson de saison

40 €

*Rice cooked and flavoured, seasonal vegetables and fish*

### LE TURBOT GRILLÉ

Darne de turbot grillé, sauce au champagne

48 €

*Grilled mediterranean white fish, champagne sauce*

### LE COQUELET À LA FLAMME

Coquelet entier cuit au barbecue, jus de volaille, asperges vertes, morilles citron

48 €

*Small whole chicken grilled on the barbecue, chicken sauce, green asparagus, morel mushrooms, lemon*

### LE POULPE

Tentacule de poulpe grillée, polenta, sauce romesco

36 €

*Grilled octopus tentacles, polenta, romesco sauce*

### LE MAGRET DE CANARD

Magret de canard grillé au barbecue, sauce cassis, fruits rouges, herbes fraîches

44 €

*Grilled duck breast, blackcurrant sauce, red berries, fresh herbs*

### LA CÔTE DE THON ROUGE

Côte de thon rouge grillée au barbecue, sauce au poivre

45€/P

*Mediterranean red tuna grilled on the barbecue, black pepper sauce*

### LA PIÈCE DE BOEUF

Pièce de boeuf du jour, sauce chimichurri

80€/P

*Cut of beef of the day, chimichurri sauce*

## DESSERTS

Pâtisseries à partager de Florent Margaillan

19 €

*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