



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 cerises et gingembre **28 €**
Fresh oysters, cherry and ginger sauce

LA FOCACCIA, SAUCES À MANGER

Pâte à pizza frite, sauce romesco, crème de burrata, pesto, amandes **30 €**
Fried pizza dough, romesco sauce, burrata cream, pesto, almonds

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

LA TOMATE

Tomates cerises multicolores, billes de pastèque, straciatella fumée **32 €**
Multi-colored cherry tomatoes, watermelon, smoked straciatella

LE CEVICHE DE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE

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



PLATS / DISHES

LA PAËLLA

Riz cuit aromatisé, fruits de mer, sauce aïoli, citron
Rice cooked and flavoured, seafood, aïoli sauce, lemon

50 €

LE TURBOT GRILLÉ

Darne de turbot grillé, sauce au champagne
Grilled mediterranean white fish, champagne sauce

48 €

LE COQUELET À LA FLAMME

Coquelet entier cuit au barbecue, jus de volaille, asperges vertes, morilles, citron
Small whole chicken grilled on the barbecue, chicken sauce, green asparagus, morel mushrooms, lemon

48 €

LE MAGRET DE CANARD

Magret de canard grillé au barbecue, sauce cassis, fruits rouges, herbes fraîches
Grilled duck breast, blackcurrant sauce, red berries, fresh herbs

44 €

LA CÔTE DE THON ROUGE

Côte de thon rouge grillée au barbecue, sauce au poivre
Mediterranean red tuna grilled on the barbecue, black pepper sauce

45€/P

LA PIÈCE DE BOEUF

Pièce de boeuf du jour, sauce chimichurri
Cut of beef of the day, chimichurri sauce

80€/P

DESSERTS

19 €/P

Pâtisseries à partager de Florent Margaillan
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