



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 prune rouge et basilic **28 €**
Fresh oysters, red plum and basil

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

LE HOMARD BLEU

Homard bleu grillé, salade de haricots verts, cerises **50 €**
Grilled lobster, green beans salad, cherries

LA TOMATE

Tomate, pêche blanche, soupe glacée au shiso **32 €**
Tomato, peach, shiso iced soup

LE CÉVICHE DE PÊCHE DU JOUR

Crudo de poisson, leche de tigre, concombre **35 €**
Raw fish crudo, leche de tigre, cucumber



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

PLATS / DISHES

LA PAËLLA

Riz cuit aromatisé, fruits de mer, sauce aïoli, citron

50 €

Rice cooked and flavoured, seafood, aïoli sauce, lemon

LA DAURADE GRILLÉE

Daurade au barbecue, fenouil, agrumes, condiment rouille

48 €

Grilled mediterranean seabream, fennel, citrus, "rouille" condiment

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 PORCHETTA

Poitrine de cochon soufflée, caviar d'aubergine, sauce ratatouille

44 €

Confit pork, eggplant caviar, "ratatouille" sauce

LE RIS DE VEAU

Ris de veau au barbecue, sauce "mole", maïs grillé

52 €

Grilled Sweetbread, "mole" sauce, grilled corn

L'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE

Epaule d'agneau (800gr) confite, caviar d'aubergines, citron, tomates confites

90 €

Candied lamb shoulder (800gr), cooked eggplant, lemon, tomatoes

LA PIÈCE DE BOEUF

Pièce de boeuf du jour, sauce chimichurri

160€

Cut of beef of the day, chimichurri sauce

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 quotidiens qui peuvent entraîner des modifications
Our menus and dishes are prepared with fresh product and can be changed according to availability