



Le bar

LES FRITES

Frites de pomme de terre cuisinées à l'huile de tournesol **14 €**
Potatoes fries cooked in sunflower oil

LES SOCCA CHIPS

Houmous de pois chiche au citron de nos jardins, tapenade d'olive de Nice, fromage blanc au Zaatar **17 €**
Chickpea hummus with lemon from our gardens, Nice olive tapenade, Zaatar cottage cheese

LE CROQUE MONSIEUR

Pain toasté, comté 18 mois, jambon de pays **28 €**
Toasted bread, 18-month old Comté cheese, local ham

LA BURRATA DES POUILLES

Burrata, tomates, olives, sucrine, huile d'olive **30 €**
Burrata from puglia, tomatoes, olives, baby lettuce, olive oil

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES

Brie, Saint Marcellin, comté 18 mois, Tome de brebis, Gorgonzola **30 €**
Aged cheese selection

L'ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES

Jambon cru, Mortadelle, Guanciale, Bresaola **30 €**
Cold cuts selection, Cured ham, Mortadelle, Guanciale, Bresaola

LE PAN BAGNAT

Pain au levain, thon, anchois, tomate, radis, olive, poivron vert, celeri, huile d'olive **34 €**
Sourdough bread, tuna, anchovies, tomato, radish, olive, green bell pepper, celery, olive oil

LE CROQUE TRUFFE

Pain toasté, truffe hachée, jus de truffe, parmesan, mozzarella, jambon de pays **38 €**
Toasted bread, minced truffle, truffle juice, parmigiano, mozzarella, local ham

LE BURGER DE LA CHEVRE D'OR

Pain buns maison, boeuf haché, bacon, poivron fumé, tomate, vieux comté **42 €**
Homemade buns, beef, bacon, smoked bell pepper, tomato, aged comté

LE CROQUE CAVIAR

Pain toasté, feuille de caviar pressée, parmesan, mozzarella **55 €**
Toasted bread, caviar leaves, parmigiano, mozzarella

LES CAVIARS DE LA MAISON PETROSSIAN

Creme crue, ciboulette, crackers, oeufs
Cottage cream, chive, crackers, eggs

CAVIAR BAERI 50g **350 €**
125g **700€**

CAVIAR OSCIETRE 50g **450 €**
125g **800€**