



DÉJEUNER

LUNCH

Os à moelle, grain de poivre, sel de Guérande 19€

Marrow bone with peppercorn and salt of Guerande

Poivrons grillés à l'huile d'olive du Var, anchoïade, croûtons et roquette 19€

Grilled pepper with olive oil, anchovy, bread crumbs and rocket salad

Salade de poulpe coupé finement à l'huile de cébette et citron 21€

Salad with thin slices of octopus, spring onion oil and lemon

Pain grillé, graines de courge, roquette, tomates confites, poivrons grillés, jambon ibérique, olives niçoises, copeaux de parmesan, noix et amandes grillées 22€

Pumpkin bread grilled toast with rocket salad, candied tomato, grilled pepper, Iberian ham, black olives, slices of parmesan cheese, grilled nuts and almonds

Salade Niçoise 22€

Niçoise salad (tuna, anchovy, tomatoes, olive and soft boiled egg)

Salade Caesar 23€

Roasted chicken caesar salad

Mozzarella di buffala, variété de tomates et pesto 23€

Mozzarella di buffala, selection of tomatoes and pesto

Petits farcis de légumes provençaux (tomate, courgette, oignon blanc) 23€

Stuffed vegetable, provençal recipe (tomato, zucchini, white onion)

Sardines de Méditerranée en 3 façons : épinards - pignons - ricotta, poivrons grillés, tomate - pesto 26€

Mediterranean sardines stuffed with spinach, pine nut, ricotta cheese, grilled pepper and tomato with pesto

Gambas rôties aux trois sésames 26€

Roasted king prawn with sesame

Poisson grillé d'élevage (450/600gr), riz sauvage et niçoise de légumes confits 42€

Farmed grilled fish (450/600gr) with wild rice, and candied vegetable

SNACKING

Club sandwich végétarien, frites, salade 24€

Veggie club sandwich, salad and French fries

Club sandwich au poulet, frites, salade 26€

Chicken club sandwich, salad and French fries

Croque-Monsieur, frites, salade 26€

Toasted ham and cheese sandwich, salad and French fries

Club sandwich au saumon fumé, frites, salade 28€

Smoked salmon club sandwich, salad and French fries

Cheeseburger, frites, salade 29€

Cheeseburger, salad and French fries

PÂTES

PASTA

Penne à la tomate 21€

Penne pasta with tomato

Linguini aux St Jacques 26€

Linguini pasta with scallops

SOLO OU DUO

Bagna Cauda, anchoïade, fromage blanc aux herbes 23€

Basket of fresh vegetable with anchovy, white cheese with herbs





TARTARE DE POISSONS À COMPOSER SOI-MÊME

RAW FISH TARTAR

CHOOSE YOUR INGREDIENT "À LA CARTE"

POISSON - Fish

- ☐ **Daurade** - Sea bream
- ☐ **Loup** - Sea bass
- ☐ **Saumon** - Salmon

FRUIT - Fruit

- ☐ **Grenade** - Pomegranate
- ☐ **Mangue** - Mango
- ☐ **Pomme verte** - Green apple,

GRAINE - Seeds

- ☐ **Courge** - Pumpkin
- ☐ **Lin** - Linseeds
- ☐ **Sesame** - Sesame

HUILE - Oil

- ☐ **Olive** - Olive
- ☐ **Sesame** - Sesame
- ☐ **Noix** - Nuts

TAILLE - Size

- ☐ **Entrée** - Starter 24€
- ☐ **Plat** - Maincourse 36€

FROMAGES AFFINÉS 14€

Assorted fine cheese plate

DESSERTS

* **Dessert individuel ou à partager**

Dessert for one or to share

Sélection de glaces artisanales, 3 parfums au choix 12€

Chocolat, vanille, marron glacé, caramel beurre salé, café, fraise, spéculos, citron, framboise, passion.

Selection of traditionally made ice cream (3 scoops)

Chocolate, vanilla, chestnut, salted caramel butter, coffee, strawberry, spéculos, lemon, raspberry, passion fruit

* **Riz au lait, caramel beurre salé 13€/23€**

Rice pudding with salted caramel butter fudge

* **Pain perdu, chantilly minute à la vanille 13€**

French toast with minute vanilla whipped cream

* **Tarte aux citrons de Menton 13€/23€**

Lemon Tart (lemon from Menton)

Café gourmand (tarte citron de Menton, riz au lait, coupe de fruits, mousse au chocolat) 16€

Café Gourmand (lemon tart, rice pudding with salted caramel butter fudge, fruit cup, chocolate mousse)

* **Assiette de fruits 13€/23€**

Fresh fruit plate

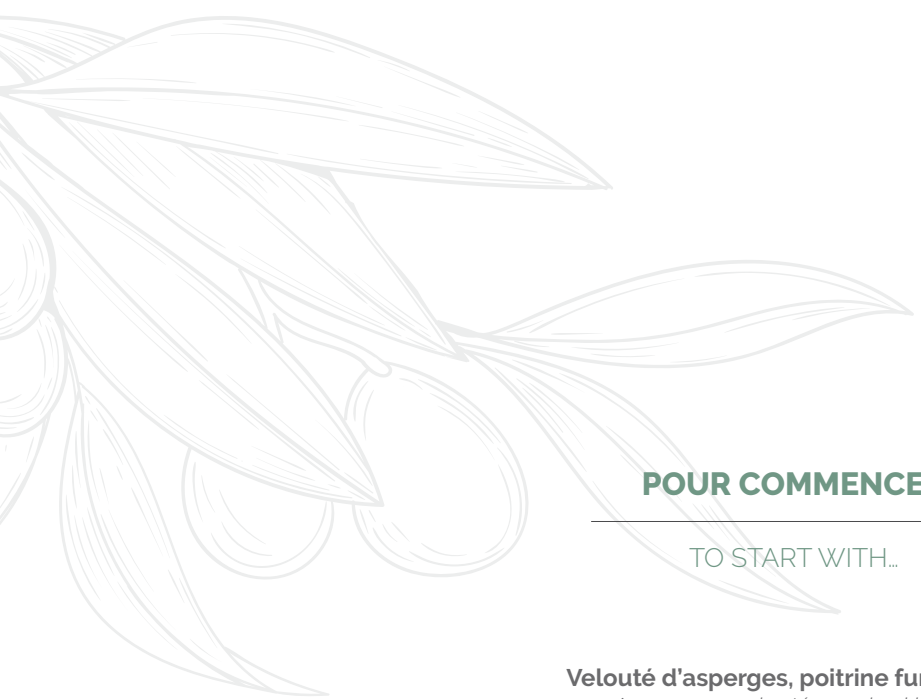
* **Mousse au chocolat 13€/23€**

Chocolate mousse

* **Fusion glacée flambée au Grand Marnier,
glaces chocolat, vanille et marron glacé, meringue italienne, caramel beurre salé 16€/28€**

*Ice cold dessert topped with Grand Marnier with ice cream : chocolate, vanilla, chestnut,
italian meringue, salted caramel butter*





POUR COMMENCER

TO START WITH...

Velouté d'asperges, poitrine fumée 19€

Asparagus velouté, smoked bacon

Coquillages gratinés (coques, palourdes et moules) 19€

Gratinated shellfish (seashell, clam, mussels)

Barigoule d'artichauts 21€

Artichoke stew with onion, carrots and tomato

Œuf cocotte, aux asperges et foie gras poêlé 24€

Egg cocotte with asparagus and pan-fried duck liver

Foie gras de canard maison 26€

Homemade duck liver



CÔTÉ MER

SEA SIDE

**Sardines de Méditerranée en 3 façons :
épinards - pignons - ricotta, poivrons grillés, tomate - pesto 36€**

*Mediterranean sardines stuffed and split in 3 ways:
spinach, pine nut, ricotta cheese: grilled pepperoni: tomato with pesto*

Rouget en pissaladière au romarin 40€

Red mullet on a bed of onion, with rosemary

Mérrou en croûte de tomate sauce nissarde, polenta aux olives 42€

Grouper fish with crust of tomato, saffron sauce, onion, tomato and pepperoni, creamy polenta with olives

Poisson grillé d'élevage (450/600gr), riz sauvage et niçoise de légumes confits 42€

Farmed grilled fish (450/600gr) with wild rice, and candied vegetable

Sole meunière 45€

Sole meunière

CÔTÉ TERRE

COUNTRY SIDE

Cheeseburger maison, frites, salade 29€
Cheeseburger, salad and French fries

Suprême de poulet fermier, purée de pomme de terre à l'ail 39€
Farm chicken breast supreme, garlic mashed potatoes

Filet de bœuf charolais au poivre 46€
Angus filet of beef with pepper

À PARTAGER

TO SHARE

Épaule d'agneau à l'ail, ratatouille confite et purée de pomme de terre 79€
(temps de préparation : 30 minutes)
Lamb shoulder with garlic, candied ratatouille and mashed potatoes
(preparation time: 30 minutes)

SUPPLÉMENT DE GARNITURES 7€

SUPPLEMENT OF SIDES

Riz sauvage
Wild rice

Polenta aux olives
Creamy polenta with olives

Ratatouille confite
Candied ratatouille

Frites
French fries

Écrasée de pommes de terre à l'ail
Garlic mashed potatoes

Salade verte
Green salad

Tian de légumes
Vegetable tian

FROMAGES AFFINÉS 14€

Assorted fine cheese plate

DESSERTS

* **Dessert individuel ou à partager**

Dessert for one or to share

Sélection de glaces artisanales, 3 parfums au choix 12€

Chocolat, vanille, marron glacé, caramel beurre salé, café, fraise, spéculos, citron, framboise, passion.

Selection of traditionally made ice cream (3 scoops)

Chocolate, vanilla, chestnut, salted caramel butter, coffee, strawberry, spéculos, lemon, raspberry, passion fruit

* **Riz au lait, caramel beurre salé 13€/23€**

Rice pudding with salted caramel butter fudge

* **Pain perdu, chantilly minute à la vanille 13€**

French toast with minute vanilla whipped cream

* **Tarte aux citrons de Menton 13€/23€**

Lemon Tart (lemon from Menton)

Café gourmand (tarte citron de Menton, riz au lait, coupe de fruits, mousse au chocolat) 16€

Café Gourmand (lemon tart, rice pudding with salted caramel butter fudge, fruit cup, chocolate mousse)

* **Assiette de fruits 13€/23€**

Fresh fruit plate

* **Mousse au chocolat 13€/23€**

Chocolate mousse

* **Fusion glacée flambée au Grand Marnier,
glaces chocolat, vanille et marron glacé, meringue italienne, caramel beurre salé 16€/28€**

*Ice cold dessert topped with Grand Marnier with ice cream : chocolate, vanilla, chestnut,
italian meringue, salted caramel butter*



Assiette de charcuterie 8€

Salade de tomate 8€

Steak haché frais 12€

Filet de poisson 12€

Filet de poulet 12€

Garniture aux choix / Side Dishes

French fries

Vegetable

Mashed potatoes

Pasta

2 boules de glace aux choix 6€

2 scoops of traditionally made ice cream

Mousse au chocolat 6€

Chocolate Mousse

