

Le petit-déjeuner 18€

Fruit Frais pressé & Boisson Chaude
Sélection de mini viennoiseries cuites au moment
Pain de mie toasté, beurre, miel et confitures
Les oeufs à votre convenance Supp. 4€

LES PLATS

Tartare de Daurade fruit de la passion, citron, grenade & gingembre Sea Bream tartare, passion fruit, lemon, pomegranate & ginger	38
La salade de Poulpe «À notre façon» Marinated Octopus salad prepared the way we like it!	38
Ceviche de Sériole mariné au citron vert Yellowtail ceviche marinated with lime	38
Les minis Sardines «Laguildive» en conserve Mini Sardines «Laguildive» in cans, olive oil, country bread and salted butter	28
Variation de Saumon fumé de Norvège & aiguillettes de Saumon marinées à l'aneth Norwegian smoked Salmon & Salmon fillets marinated with dill	38
Salade de Crevettes sauvages cuites «vapeur» puis marinées à l'huile d'olive, citron & basilic Steamed King Prawns marinated with olive oil, lemon & basil	46
Calamars frits, sauce tartare Fried Squids, tartar sauce	34
King Crab, mayonnaise maison & guacamole King Crab, home made mayonnaise & guacamole	85
Ravioles de Saint-Jean à la crème d'artichauts Saint-Jean small Ravioli with cream of artichokes	22
Ravioles de Saint-Jean à la crème de Truffe d'Été* Saint-Jean small ravioli with cream of summer truffle*	30
Pata Negra : jambon 100% Ibérique de Bellota «Sierra de Sevilla», pain croustillant à la tomate fraîche Thin slices of Pata Negra : 100% Ibérique Bellota Ham, «Sierra de Sevilla», crusty bread with fresh tomato coulis	49
Foie-Gras de Canard mi-cuit confectionné par notre Chef, chutney mangue-gingembre Duck Foie-Gras made by our Chef, mango-ginger chutney	38
Tartare de Bœuf, frites fraîches & salade Beef tartare, fresh French fries & salad	30
Les Poivrons doux rôtis à l'huile d'olive & anchois Sweet red Pepper roasted with olive oil & fine Collioure anchovies	26
Salade de Nice «Comme on l'aime» Salad of raw vegetables with tuna, anchovies & egg	27
Burrata des Pouilles, tomates sélectionnées & basilic frais Italian Burrata, selected tomatoes & fresh basil	30
Émincé d'Artichauts «violet» crus, douce anchoïade Sliced raw Artichokes with light anchovy dressing	30
Coeur de sucrine façon «Caesar salade» supplément poulet (+8€) Classic Caesar salad prepared with lettuce hearts extra chicken (+8€)	21
LES SANDWICHES	
Club Saumon fumé, fromage blanc, tomate, oignons, laitue Smoked salmon, cottage cheese, tomato, onions, lettuce	27
Pan-Bagnat servi dans un pain rond ou en baguette Pan-Bagnat served in a round loaf or baguette	15
Foie gras de Canard Mi-cuit «Maison» Homemade half cooked duck Foie gras	31
Club Sandwich : chiffonnade de Laitue, mayonnaise, tomate, œuf, poulet, bacon Lettuce, mayonnaise, tomato, egg, chicken, bacon	25
King Crab, fromage blanc, guacamole, tomate, salade King Crab, fresh cream cheese, guacamole, tomato, salad	60
Club Thon, mayonnaise, tomate, laitue, oignons Tuna, mayonnaise, tomato, lettuce, onions	21
Classique : Baguette, Jambon blanc, fromage, tomate, laitue, mayonnaise Ham, cheese, tomato, lettuce, mayonnaise	15

LES PANINIS

Italien : Bresaoia, mozzarella, tomate, roquette Bresaola, mozzarella, tomato, arugula	18
Saumon, tomate, mozzarella Salmon, tomato, mozzarella	14
Parme, tomate, mozzarella, pesto Thinly sliced Parma, tomato, mozzarella, pesto	14
Carciofi : Crème d'artichauts, tomate, mozzarella Cream of artichoke, tomato and mozzarella	16
LES BRUSCHETTAS	
Truffe : Mozzarella, pétales de Truffe d'Été* Mozzarella - Summer Truffle* Petals	47
Parma : Tomate, fromage et fines tranches de jambon de Parme Cheese and thin slices of Parma ham	16
Contadina : Tomate, fromage, jambon cuit, champignon des bois Tomato, cheese, cooked ham, wild mushrooms	15
Méditerranée : Tomate, thon à l'huile, poivrons rôtis, olives Tomato, tuna in oil, roasted peppers, olives	15
Veggie : Aubergine, Buffala, olives, tomates Aubergine, Buffala, olives, tomatoes	15

LES DESSERTS

Crêpe au sucre Sugar crepe	7
Crêpe au sucre citron ou Nutella / Panini Nutella Lemon sugar or Nutella crepe / Nutella panini	8/10
Crêpe Grand Marnier, chocolat chaud ou Banane Grand Marnier or hot chocolate or banana crepe	10
Sorbets et Glaces Prix pour une boule Sorbets and ice creams Price per scoop	4
Le Tiramisu du Chef Pâtissier The Pastry Chef's Tiramisu	14
La Crème Caramel parfumée à l'orange Orange-flavored Crème Caramel	14
La Brise d'Été: Glaces, sorbet, fruits rouges, chantilly Ice cream, sorbet, red fruit ,whipped cream	18
Glace Cornetto : Vanille ou chocolat Cornetto ice cream: Vanilla or chocolate	4
Fruits Givrés de la Maison Sorbetti Frosted fruit from the Sorbetti House	46
Coco, cacao ou mangue	16
Orange, passion ou citron	
Assiette de pastèque ou melon émincé Plate of watermelon or sliced melon	18
Ananas frais Fresh pineapple	14
Balade de fruits de saison Seasonal fruit	32
Déclinaison de fruits rouges du moment Red fruits of the moment	22
Dessert du jour Pastry of the day	15
Salade de suprêmes d'oranges, zestes confits, sorbet orange Orange supreme salad, candied zest, orange sorbet	15
Mousse citron Lemon mousse	8
Les Profiteroles au chocolat chaud, chantilly Hot chocolate profiteroles, homemade whipped cream	14
Le Chocolat ou Café Liégeois Chocolate or Café Liégeois	13
Glace Magnum : Classique, amandes Magnum ice cream: Classic, almonds	6

LES BOISSONS

LES ROSÉS AU VERRE Triennes Igp Méditerranée Château Minuty «Rose et Or» Aop de Provence Domaine OTT - Château de Selle AOP de Provence	12 16 22
LES BLANCS AU VERRE Château Minuty «Blanc et Or» Vin du Pays du Var Macon-Lugny - Dom, Bichot Aop Macon-Lugny	16 13
LES ROUGES AU VERRE Pinot Noir - Dom. Guy Amiot & Fils	15
CHAMPAGNE À LA COUPE Sélection du Sommelier «Brut» Champagne Deutz «Brut Rosé»	24 32
APÉRITIFS Ricard 4cl Martini rouge - Blanc - Campari 6cl Negroni 10cl Americano 8cl Aperol Spritz 15cl Porto «Pinto Ramos Collector» 10cl Kir vin blanc 15cl Kir Royal 15cl	8 10 16 14 16 12 12 18
BIÈRES Pression Heineken 25cl Pression Heineken 50cl Corona 33cl Blue Coast blonde 33cl 1664 blonde 33cl Corona 0.0 «sans alcool» 33cl	6 12 10 10 10 8
SOFTS & JUS DE FRUITS Coca-cola, Coca-cola zéro, Perrier 33cl Fuzetea, Orangina, Sprite 25cl San Bitter 10cl Jus de fruits «Patrick Font» 20cl Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Tomate, Pamplemousse, Passion, Cranberry, Framboise Fever Tree : Ginger beer, Ginger ale Tonic Water 20cl Jus de fruits pressés orange, pamplemousse, citron Aqua Panna 75cl San Pellegrino 75cl	8 8 6 8 8 8 8 10 10
BOISSONS CHAUDES Café expresso Café allongé Café noisette Double expresso Café crème Capuccino Latte Machiatto Thé & tisanes Irish Coffee	4 4 4 8 5 5 5 5 15



*Truffe d'été « Tuber Aestivum »

N'hésitez pas à prévenir nos équipes en cas d'allergies ou d'intolérances. Nous tenons à la disposition de notre clientèle la traçabilité de toutes nos viandes.
Prix en euro, taxes & service inclus.
Do not hesitate to inform our teams in case of allergies or intolerances.
The traceability of all our meats is available to our customers. Price in euro, taxes & service included.