

Les Entrées

Côté Chaud

Les Crevettes

Crevettes fraîches, huile d'ail et de piment, citron, tomates cerises confites
Fresh Prawns, Garlic & Chili Oil, Lemon, confit cherry tomatoes

180

Velouté de Potimarron

Velouté de potimarron, chips d'oignons et croûtons à l'ail
Creamy red kuri squash soup with onion chips and garlic croutons

105

Les Calamars Frits

Calamars frits, sauce tartare maison
Deep fried crispy calamari with homemade tartare sauce

160

Les Ravioles de Monte Carlo

Ravioles croustillantes au fromage frais et aux épinards, sauce tomate et basilic, Grana Padano
Crispy Cheese & Spinach Ravioli, Tomato & Basil Sauce, Grana Padano

150

Rouget à la Provençale

Rouget poêlé, sauce provençale aux tomates et olives
Pan-seared red mullet with tomato-olive Provençal sauce

170

Côté Froid

Tartare de betterave et avocat

Tartare de betterave et avocat, vinaigrette de moutarde à l'ancienne, requête fraîche
Beet and avocado tartare with whole-grain mustard vinaigrette and fresh arugula

125

Le Tartare de Bar

Bar mariné aux agrumes, pamplemousse, edamame, citrons vert, piment rouge, maïs croustillant
Seabass, Citrus Marination, Grapefruit, Edamame, Pickled Kumquats, Red Chili, crispy corn

160

Le Carpaccio de Bœuf

Filet de bœuf tranché, vinaigrette au citron, tapenade, roquette, pistaches, manchego
Sliced Beef tenderloin, lemon dressing, tapenade, rocket leaves, pistachio, manchego

205

Le Carpaccio de Poulpe

Poulpe tranché finement, tomate confite, aioli au paprika fumé, huile de basilic, ail croustillant
Thinly sliced octopus, confit tomato, smoked paprika aioli, basil oil, crispy garlic

170

Les Salades

De tomates

Burrata, tomates locales marinées, pignons de pin, vinaigrette balsamique, pesto au basilic
Burrata, Marinated locale heirloom tomatoes, pine nuts, balsamic vinaigrette, basil pesto

220

Niçoise

Thon poêlé, laitue, poivrons, anchois, artichauts, tomates cerises, olives noires, œuf dur
Seared Tuna, Lettuce, capsicum, Anchovy, artichokes, cherry tomatoes, Black Olives, Boiled Egg

170

Les Pinzas

La Diable

Sauce tomate, mozzarella, chorizo de boeuf, olives noires, basilic frais
Tomato sauce, mozzarella cheese, beef chorizo, black olives, fresh basil

180

À la truffe

Crème de parmesan à la truffe, champignons rôtis, provolone
Truffled Parmesan Cream, Roasted Mushroom, Provolone Cheese

210

À la Folie

Base pesto, tomates confites, burrata, basilic frais, flocons de piment
Pesto base, confit tomatoes, burrata cheese, fresh basil, chili flakes

230

Pour Continuer

Rôtie de St-Jaques et sa mousseline

Rôtie de st-jaques et sa mousseline de céleri rave et pomme de terre en cheveux d'anges
Roasted scallops with celeriac and potato mousseline served with angel hair pasta

225

Les tagliatelle de Lobster (2 PER)

Tagliatelle au Homard avec Bisque de Homard
Lobster, tagliatelle pasta with lobster bisque served for two people

700

Risotto d'Authomne aux Cèpes

Risotto d'hauthomne aux cèpes, émulsion à l'huile d'olive et basilic frais
Autumn risotto with porcini mushrooms, olive oil emulsion, and fresh basil

180

Les Spaghetti al Pil-Pil

Spaghetti, crevettes tigrées sautées, huile de piment, citron, jus de crustacés
Spaghetti, Sauteed Tiger Prawns, Chili oil, Lemon, Shellfish Jus

290

L'Aïoli de lotte

Lotte poêlée, pommes de terre confites, jeunes carottes, courgettes, fenouil, sauce aïoli au safran
Seared monkfish, confit potatoes, baby carrots, zucchinis, fennel, saffron aioli sauce

240

Bar / Dorade Grillé

Filet de daurade grillée, minestrone provençale , tomates, échalotes , jus de citron, olives, ail
Pan seared sea bream , provençale minestrone , tomato, shallots, lemon juice, olives, garlic

MARKET PRICE

Le poulet au citron

Piccata de Poulet Label Rouge, sauce au beurre citron-câpres et persil
Red label Chicken piccata, lemon-caper butter sauce, parsley

250

Les Côtelettes d'agneau

Côtelettes d'agneau grillées, moutarde de Dijon, croûte d'herbes aux pistaches, jus d'olive
Grilled lamb chops, Dijon Mustard, pistachio Herb Crust, olive jus

290

L'Entrecôte (300gr)

Entrecôte de Black Angus grillée, roquette, parmesan, tomates confites
Grilled Black Angus Ribeye, rocket leave, parmesan slices, Confit Tomatoes

360

Accompagnements

Salade mixte, Légumes grillés, Chips de pommes de terre - mayo à la truffe
Purée de pommes de terre à la Provençale, parmesan et olives noires
Mixed Salad, Charred Grilled Vegetables, Potato Chips - truffle mayo, Provencal mashed potato Grilled asparagus, parmesan and black olive

65