

KU BE

POUR DEBUTER

Salade Caesar 26€

Cœur de romaine grillée - suprême de poulet fermier grillé aux herbes du maquis
Tomates cerises - concombre - poivron corne - parmesan

Salade de Gambas Grillées flambées au Mezcal 30 €

Quinoa - pastèque - avocat - maïs - sauce Huancaína

Salade "Chuchu" do Brazil 22€

Christophine - orange - avocat - noix d'Amazonie - cœur de palmier

Ceviche de loup de méditerranée 26€

Maïs entier sur la braise - patate douce - coriandre - piment vert
citron vert - oignon rouge - pamplemousse brûlé - manioc soufflé - leche de tigre

Tartare de thon - pastèque 25€

Gingembre - échalote - persil plat - huile d'olive - avocat

POUR CONTINUER

Petits farcis Niçois 30€

Coulis de tomate au basilic

Tagliatelles fraîches

A la truffe d'été, Parmesan et noisette Cazette 26€

OU

Tomate-ail-basilic-Parmesan 24€

Le Klub sandwich 27€

Suprême de poulet fermier grillé aux herbes du maquis -
Tomate - sucrine - mayonnaise - oignons frits - estragon

"El Gaucho" - Le Cheese Burger marqué au fer rouge 30€

Viande de bœuf d'origine France - bacon fumé - cheddar au piment -
laitue oignons frits - sauce barbecue à l'effluve de truffe

* Saumon grillé 36€

Riz vénéré et haricots coco grillés

KU BE

* Le filet de boeuf Simmental 48 €
Epis de maïs grillés, beurre de jalapenos

* Coquelet en crapaudine grillé 34€
Frites maison

Le cornet de frites 12€
Sauce Huancaína

POUR TERMINER

Assiette de fromages affinés 18€

Planche de fruits du marché 17€

Crème brûlée au sucre Muscovado 16€
Parfumée à la cannelle

Le Chocolat Fumé 18€
Crèmeux chocolat fumé - Opaline chocolat biscuit sponge cake
praliné noisette - sorbet chocolat dulce de leche

Mille-feuille à la banane grillée 18€
Mousse à la vanille bourbon, glace caramel

Crèmeux chocolat, crumble fleur de sel 18€
Meringue et glace chocolat

Arroz de Leche - Servi à la louche 16 €
Riz au lait parfumé à la cannelle, brûlé au sucre Muscovado

** Plats disponibles en room service jusqu'à 23h.*