

# DAKI DAYA

## T E R R E & M E R

### LES SALADES

Salade Caesar, sucrine, copeaux de parmesan (Parmeggiano Reggiano), tomates cerises, basilic, poulet fermier rôti, sauce caesar maison  
*Chicken Caesar salad, sucrine salad, slices of parmesan cheese (Parmeggiano Reggiano), cherry tomatoes, basil, roasted chicken, caesar sauce*

24 €

Burratina, variétés de tomates, basilic & huile d'olive du Val de Bois à Gassin  
*Burratina, varieties of tomatoes, basil and olive oil from Val de Bois, in Gassin*

24 €

Bowl Daki, sucrine, asperges vertes fraîches, fèves, oignons rouges, œuf mollet, avocat, graines de courge  
*Daki Bowl, sucrine salad, green asparagus, beans, red onions, soft boiled egg, avocado, squash seeds*

24 €

Bowl Daya, gambas, avocat, boulgour, tomates cerises, grenade  
*Daya bowl, king prawns, avocado, bulgur, cherry tomatoes, pomegranate*

29 €

Poivrons rouges grillés et marinés à l'huile d'olive, crème d'anchois, croûtons frottés à l'ail  
*Roasted and marinated red peppers in olive oil, anchovy cream, garlic croutons*

20 €

### LA TERRE

Suprême de volaille fermière aux olives noires, jus de romarin du potager, écrasé de pommes de terre  
*Farm chicken, supreme with black olives, rosemary juice and mashed potatoes*

39 €

Côte d'agneau française grillée et marinée aux herbes aromatiques du potager, ratatouille confite  
*Marinated grilled lamb chop with aromatic herbs, candied ratatouille*

39 €

Filet de bœuf Charolais, échalote confite au porto, pommes de terre grenaille sautées à l'ail et au persil  
*Charolais beef, candied shallot with port wine, new potatoes served with garlic and parsley*

46 €

Petits farcis de légumes provençaux (oignon, tomate, courgette), riz rouge de Camargue  
*Provençal stuffed vegetables (onion, tomato, zucchini), Camargue red rice*

28 €

### DESSERTS MAISON

Assiette de fromages de chèvre affinés de Loïc de Salneuve, confiture de jujube  
*Fine Goat cheese plate by Loïc de Salneuve with jujube jam*

18 €

Tropézienne, brioche, crème légère vanille Bourbon  
*Tropezienne, brioche, Bourbon vanilla light cream*

14 €

Carpaccio d'ananas infusé aux épices (cannelle, anis étoilé, écorces d'agrumes, poivre de timut), glace artisanale rhum raisin  
*Pineapple carpaccio infused with spices (cinnamon, star anise, citrus peel, timus pepper), rum raisin ice cream*

14 €

Tarte au citron de Menton, meringue croquante, dessert signature du chef Armand Esbelin  
*Lemon tart, crunchy meringue, special dessert of our chef Armand Esbelin*

14 €

Fruits frais coupés, menthe fraîche du potager  
*Fresh fruit plate*

18 €

Délice chocolat (meringue, ganache, mousse chocolat, nougatine au sésame)  
*Chocolate delight (meringue, ganache, chocolate mousse, sesame, nougatine)*

14 €

Café gourmand, tarte citron, tropézienne, délice chocolat, shooter fraisier (subtil assemblage de liqueurs, de sirops, et d'alcool, 4cl)  
*Gourmet coffee, lemon tart, tropezienne, shooter, chocolate delight, fraisier shooter (delicate mix of liquors, sirups, and alcohol)*

18 €

### LA MER

Tataki de thon rouge de méditerranée au sésame, julienne de légumes crus  
*Mediterranean red tuna tataki with sesame and raw vegetables*

28 €

Tartare de poisson blanc de Méditerranée, avocat, mangue, graines de courge, vinaigrette fruit de la passion, gingembre et agrumes  
*Mediterranean white fish tartare, avocado, mango, squash seeds, passion vinaigrette, ginger and citrus*

27 €

Loup sauvage de Méditerranée grillé (/100 g), riz rouge de Camargue et ratatouille confite  
*Grilled Mediterranean wild sea bass (/100 g) served with Camargue red rice and candied ratatouille*

13€/100g

Sole sauvage de Méditerranée façon meunière (/100 g), riz rouge de Camargue et ratatouille confite  
*Mediterranean wild sole, "meunière" way (/100 g) served with Camargue red rice and candied ratatouille*

13€/100g

### SNACKING

Penne ou linguine sauce tomate (coulis de tomate provençal) ou pesto (basilic, huile d'olive, ail, pignon)  
*Penne or linguine tomato sauce (provençal tomato coulis) or pesto (basil, olive oil, garlic, pine nuts)*

24 €

Club sandwich au poulet rôti, salade verte, sauce mayonnaise maison (pain toasté blanc ou céréale)  
*Club sandwich with roast chicken, homemade mayonnaise sauce (white or cereal bread)*

24 €

Club sandwich au saumon fumé, salade verte, sauce mayonnaise maison (pain toasté blanc ou céréale)  
*Club sandwich with smoked salmon, homemade mayonnaise sauce (white or cereal bread)*

26 €

Tartine provençale, roquette, poivrons rouges grillés, avocat, filet d'anchois, tomates cerises, artichaut violet émincé et olives niçoises  
*Provençal tartine: arugula, roasted red peppers, avocado, anchovy fillet, cherry tomatoes, sliced purple artichoke and Niçoise olives*

24 €

### ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

9 €

Mélange croquant de légumes de saison  
*Crispy seasonal vegetables*

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive  
*Mashed potatoes with olive oil*

Pommes de terre grenaille sautées à l'ail et au persil  
*New potatoes served with garlic and parsley*

Ratatouille confite  
*Candied Ratatouille*

Frites maison  
*French fries*

Frites de patates douces  
*Sweet potatoes fries*

Salade de mesclun, vinaigrette et olives noires  
*Mix of salads*

Riz rouge de Camargue  
*Camargue red rice*