

<b>SALADE TIARA</b>	34€
<i>Avocat, oignons rouge, tomate cerise, gambas, boulgour, huile de sésame grille</i> <i>MIXED SALAD WITH AVOCADO, BABY TOMATOES, PRAWNS, BULGUR, SESAME OIL</i>	
<b>SALADE THEOULIENNE</b>	32€
<i>Romaine, filet de volaille, tomates, parmesan, croutons, sauce balsamique</i> <i>CHICKEN BREAST, ROMAN LETTUCE, TOMATOES, PARMESAN CHEESE, CROUTONS, BALSAMICO</i>	
<b>TARTARE DE BŒUF</b>	33€
<i>Viande de bœuf coupé au couteau, câpres, cornichons, oignons, jaune d'œuf, tabasco, frites</i> <i>HAND CUT BEEF TARTARE, CAPER, PICKLES, OGNONS, EGG YOLK, TABASCO, FRIES</i>	
<b>TOMATE BURRATA</b>	28€
<i>Tomate cerises, burrata marinée à l'huile de basilic</i> <i>TOMATO &amp; BURRATA SALAD, SEASONED WITH BASIL OIL</i>	
<b>LE HOMARD BLEU ENTIER, MAYONNAISE CUMIN</b>	79€
<i>Homard bleu cuit à la nage, salade de légumes, mayonnaise au cumin</i> <i>GRILLED LOBSTER, VEGETABLES SALAD, MAYONNAISE</i>	
<b>VIANDE DE BŒUF CECINA SECHEE</b>	22€
<i>A déguster finement 100G</i> <i>CECINA DRIED BEEF PLATTER</i>	
<b>LA TARTINE CLUB POULET</b>	28€
<i>Focaccia, volaille, tomate, œuf, salade mesclun, mayonnaise, frites</i> <i>CHICKEN SANDWICH -CHICKEN BREAST, TOMATOES, EGG &amp; SALAD</i>	
<b>LA TARTINE CLUB SAUMON FUME</b>	29€
<i>Focaccia, beurre, saumon fumé de Norvège, avocat, mayonnaise, salade, frites</i> <i>SALMON SANDWICH – NORVEGIAN SALMON, AVOCADO, SALAD, FRIES</i>	
<b>BURGER DE BŒUF</b>	39€
<i>Viande de bœuf hachée, cheddar, tomate, oignons, sauce tartare, frites</i> <i>MOYA BEEF BURGER WITH CHEDDAR CHEESE, TOMATO, ONION, GEM LETTUCE, TARTAR SAUCE &amp; FRIES</i>	
<b>LE BŒUF SIMMENTAL</b>	55€
<i>Rôti, sauce tartare, salade, frites</i> <i>WOOD FIRED DRY AGED BEEF TENDERLOIN WITH TARTAR SAUCE SERVED WITH FRIES</i>	
<b>PENNE SAUCE TOMATE BASILIC</b>	23€
<i>TOMATO &amp; BASIL PENNE PASTA</i>	
<b>POISSON DU JOUR</b>	41€
<i>FISH OF THE DAY</i>	

## LES À-CÔTÉS – SOMETHING ON THE SIDE 9€

SALADE DE MESCLUN – LOCAL MIXED SALAD  
ASSIETTE DE FRITES – FRENCH FRIES  
LES LÉGUMES DE SAISON – SEASONAL VEGETABLES

## FROMAGES 17€

Assiette de fromage, Reblochon, Comté, Chèvre cendré  
SELECTION OF CHEESE

## LA NOTE SUCRÉE

### TOUT CHOCOLAT 18€

Crèmeux chocolat, mousse intense, sauce chocolat  
CREAMY CHOCOLATE, FOAMY MOUSE AU CHOCOLATE AND CHOCOLATE SAUCE

### CHEESECAKE CITRON MENTHOLE 18€

Crème Philadelphia vanilla, confit citron menthe, sable aux épices  
LEMON AND PEPPERMINT CHEESECAKE

### TARTE PASSION FRAMBOISE 18€

Crèmeux framboise, parfait passion, meringue noix de coco  
CREAMY RASPBERRY TARTLETTE, PASSION FRUIT PARFAIT, COCONUT MERINGUE

### CHOCOLAT LACTE GINGEMBRE 18€

Crème lacté gingembre, confit exotique  
GINGER MILK CREAM, CANDIED EXOTIC FRUITS

### ASSIETTE DE FRUITS COUPEES 18€

FRESHLY CUT SEASONAL FRUITS

### GLACES ET SORBETS 18€

Vanille, chocolat, citron, mangue, passion, fraise, café  
VANILLA, CHOCOLATE, LEMON, MANGO, PASSIONFRUIT, FRAISE, COFFEE

## NOS CHAMPAGNES

	37,5cl	75cl	150cl
Louis Roederer brut		95€	190€
Veuve Clicquot		135€	
Dom Pérignon		280€	
Cristal Roederer		320€	
Laurent Perrier rosé		190€	

## LES VINS BLANCS

### La Provence

Château Rasque blanc de blanc	36€	49€	115€
Figuière Première		60€	
Domaine Ott « Clos Mireille »		80€	

### La Vallée du Rhône

Condrieu « Christophe Pichon »	50€	105€	
--------------------------------	-----	------	--

### La Loire

Sancerre « la Poussie »		59€	
Pouilly Fumé « la Doucette »		75€	

### La Bourgogne

Chablis « Grand Régnard »	38€	74€	155€
Chassagne Montrachet « Vieilles Vignes »		135€	
Meursault « Terres Blanches »		155€	

## LES VINS ROSES

### La Provence

Château Rasque « Cuvée Alexandra »	36€	49€	115€
Figuière Première		60€	
Domaine Ott « Château de Selle »		80€	

## LES VINS ROUGES

### La Provence

Château Rasque « Pièce Noble »	36€	49€	115€
Figuière Première		60€	
Domaine Ott « château de Selle »		80€	

### La Loire

Sancerre « la Poussie »		65€	
-------------------------	--	-----	--

### La Bourgogne

Pinot Noir « Régnard »		42€	
Santenay 1 <sup>er</sup> cru		140€	

### Le Bordelais

Clément Pichon Haut Médoc		85€	
Château Maucaillou		105€	
Château la Dominique Saint Emilion		195€	

## NOS APERITIFS

Ricard, Pastis 51 – 4cl	10€
Martini rouge ou blanc – 8cl	10€
Campari, Suze – 8cl	10€
Porto Ramos Pinto – 8cl	16€

## LES VINS AU VERRE

Côtes-de-Provence blanc, rosé ou rouge – 15cl	10€
Sélection du moment blanc ou rouge – 15cl	13€
Champagne Louis Roederer brut – 15cl	19€
Champagne Louis Roederer brut rosé – 15cl	22€

## NOS BIERES

Heineken, Pietra, Corona – 33cl	10€
---------------------------------	-----

## COCKTAILS AVEC ALCOOL

Mojito Havana Club 3 ans, Menthe fraiche, Citron vert, Sucre de canne, Perrier – 18cl	16€
Pina Colada Havana club 3 ans, Ananas frais, Noix de coco – 18cl	16€
Caïpirihna Cachaça, Citron vert, Sucre de canne – 18cl	16€
Bloody Mary Jus de tomate, Vodka, Citron, Sel de céleri, Tabasco – 18cl	16€
Espresso Martini Vodka, Liqueur de café, Sirop de vanille, Espresso – 18cl	16€

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Colada Ananas frais, Noix de coco, Jus d’ananas – 18cl	12€
Virgin Mojito Menthe fraiche, Citron vert, Sucre de canne, Perrier – 18cl	12€
Raspberry Cooler Ginger beer, Citron, Framboise – 18cl	12€

## ALCOOLS & SPIRITUEUX

<b>Vodka</b>	
Absolut	12€
Belvédère	15€
<b>Gin</b>	
Tanqueray	13€
Hendricks	14€
<b>Téquila</b>	
Don Julio Reposado	16€
<b>Rhum</b>	
Havana Club 3 ans	12€
Zacapa 23 ans	20€

**Whisky**

Chivas 12 ans, Johnnie Walker black	12€
Cardhu 12 ans, Glenfiddich 12 ans, Talisker 10 ans	14€
Oban 14 ans, Lagavullin 16 ans	16€
Jack Daniel's	12€
Maker's Mark	15€
Bushmill's 10 ans	12€
Nikka (whisky japonais)	20€

**SELECTION DE BOISSONS CHAUDES**

Expresso, Café noisette	5€
Double expresso, Cappuccino, Latté macchiato, Chocolat chaud	7€
Thé (Vert à la menthe, vert Gun Power, Earl Grey, Darjeeling, Ceylan)	6€
Infusion (Camomille, Verveine, Tilleul)	6€

**LIQUEURS**

Grand Marnier, Cointreau, Get 27, Amaretto, Baileys, Limoncello	10€
---	-----

**EAUX DE VIES**

Mirabelle, Poire William, Framboise, Vieille Prune	12€
--	-----

**NOS BOISSONS SANS ALCOOL****Sodas**

Perrier, Coca, Coca Zero – 33cl	8€
Ginger beer, Ginger Ale, Lemonade, Red Bull – 20cl	8€
Ice-tea, Schweppes Tonic ou Agrumes, Orangina – 25cl	8€

**Jus de fruits**

Jus Alain Millat (tomate, ananas, pomme) – 33cl	8€
---	----

M  
O  
Y  
a

*DECOUVREZ NOTRE APPLICATION  
TIARA HOTELS*



Prix nets, service inclus