

LE MENU « TOUTE LIBERTE »

Dégustez une Entrée, un Plat et un Dessert au choix de notre Chef
ENJOY A STARTER, MAIN COURSE AND DESSERT, SELECTED AND PREPARED BY OUR CHEF
69€

LES ENTREES – STARTERS

FOIE GRAS DE CANARD <i>Mariné au vin doux et son chutney Ananas</i> <i>FOIE GRAS MARINATED WITH SWEET WINE, SEASONAL CHUTNEY</i>	33€
POULPE DE MEDITERRANÉE <i>En Carpaccio, crémeux d'avocat, radis blanc et vinaigrette aux agrumes</i> <i>LOCAL OCTOPUS CARPACCIO WITH AVOCADO CREAM, WHITE RADISH & CITRUS VINAIGRETTE</i>	28€
THON ROUGE MARINÉ CORIANDRE <i>Croustille, Thon au Soja, Pickles d'Oignons, avocat</i> <i>MARINATED TUNA WITH CORIANDER, AVOCADO</i>	24€
CEVICHE DE DAURADE <i>Mariné au Yuzu, Câpres, Croûtons, Pomme Granny</i> <i>MARINATED DORADE WITH YUZU, CAPERS, CROUTONS AND GRANNY SMITH</i>	26€
TOMATE DE PAYS <i>Soupe de Tomate glacée, parfumée à l'huile de basilic, Croûtons</i> <i>ICED TOMATO SOUP, BASIL FLAVORED OIL, CROUTONS</i>	18€
VIANDE SECHÉE DE BŒUF CECINA <i>Viande séchée de bœuf Cecina 100gr</i> <i>CECINA DRIED BEEF PLATTER</i>	22€
CAVIAR KRISTAL KAVIARI 30 GR <i>Blinis, Crème, Condiments</i> <i>SERVED WITH BLINIS, CREAM AND CONDIMENT</i>	120€

DE LA MER – FROM THE SEA

TOUS NOS POISSONS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE GARNITURE AU CHOIX
EVERY DISH COMES WITH A SIDE OF YOUR CHOICE

LE LOUP	37€
Le filet cuit à la plancha & son jus de poisson de roche <i>SEABASS FILET COOKED A LA PLANCHA, REDUCED ROCKFISH JUICE</i>	
DOS DE CABILLAUD	38€
Rôti, olives noires, Poivrons, Coriandre <i>ROASTED COD FILET, PEPPERS, BLACK OLIVES AND CORIANDER</i>	
LE HOMARD BLEU ENTIER	79€
Rôti au Beurre d'Espelette <i>CHARCOAL GRILLED BLUE LOBSTER</i>	
RISOTTO DE GAMBAS	42€
Juste sautées, jus de carapace piripiri <i>SAUTEED PRAWNS WITH PIRIPIRI SAUCE</i>	
POISSONS ENTIERS SUR COMMANDE ET SELON ARRIVAGE	19€ / 100Gr

DE LA TERRE – MEATS

TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE GARNITURE AU CHOIX
EVERY DISH COMES WITH A SIDE OF YOUR CHOICE

LA VOLAILLE FERMIÈRE	32€
Suprême doré à la plancha, Crème de datte, Jus de Volaille <i>FREE RANGE POULTRY BREAST COOKED A LA PLANCHA WITH POMEGRANATE SAUCE</i>	
LE BŒUF SIMMENTAL	55€
Filet, rôti, condiments coriandre & oignons rouges <i>DRY AGED BEEF TENDERLOIN WITH CORIANDER & RED ONION SEASONING</i>	
CÔTE DE BŒUF TOMAHAWK POUR 2 PERSONNES	140€
Grillée au Jospier, sauce tartare <i>DRY AGED BEEF TOMAHAWK, TARTAR SAUCE</i>	

LES À-CÔTÉS – SOMETHING ON THE SIDE

LA RATATOUILLE – RATATOUILLE	9€
LE MESCLUN NIÇOIS – LOCAL MIXED SALAD	
LA FRITE – FRENCH FRIES	
LES LÉGUMES DU MOMENT – SEASONAL VEGETABLES	
LA PUREE DE POMME DE TERRE – MASHED POTATOES	
Citronnée – <i>LEMON</i>	
Au jus de viande – <i>MEAT JUICE</i>	

FROMAGES

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

17€

LES DESSERTS – DESSERTS

LES DESSERTS SONT A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

TOUT CHOCOLAT

Crèmeux chocolat, mousse intense, sauce chocolat

CREAMY CHOCOLATE, FOAMY MOUSE AU CHOCOLATE AND CHOCOLATE SAUCE

18€

CHEESECAKE CITRON MENTHOLÉ

Crème Philadelphia vanilla, confit citron menthe, sable aux épices

LEMON AND PEPPERMINT CHEESECAKE

18€

TARTE PASSION FRAMBOISE

Crèmeux framboise, parfait passion, meringue noix de coco

CREAMY RASPBERRY TARTLETTE, PASSION FRUIT PARFAIT, COCONUT MERINGUE

18€

CHOCOLAT LACTE GINGEMBRE

Crème lacté gingembre, confit exotique

GINGER MILK CREAM, CANDIED EXOTIC FRUITS

18€

ASSIETTE DE FRUITS COUPEES

FRESHLY CUT SEASONAL FRUITS

18€

GLACES ET SORBETS

Vanille, chocolat, citron, mangue, passion, fraise, café

VANILLA, CHOCOLATE, LEMON, MANGO, PASSIONFRUIT, FRAISE, COFFEE

18€

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 ^{er} 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 fraîche, 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 fraîche, Citron vert, Sucre de canne, Perrier – 18cl	12€
Raspberry Cooler Ginger beer, Citron, Framboise – 18cl	12€

ALCOOLS & SPIRITUEUX

Vodka	
Absolut	12€
Belvédère	15€
Gin	
Tanqueray	13€
Hendricks	14€
Téquila	
Don Julio Reposado	16€
Rhum	
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€
---	----