



ENTRÉES

Gaspacho de tomates et fraîcheur de petits pois <i>Tomato gaspacho and green peas</i>	20€
Salade fraîcheur de fenouil, avruga, vinaigrette acidulée <i>Fresh fennel salad, avruga, tangy vinaigrette</i>	22€
Aubergine confite, crème de sésame et grenade <i>Confied eggplant, sesame cream and pomegranate</i>	28€
Tomates & fraises de saison, straciatella fondante <i>Tomatoes & seasonal strawberries, creamy straciatella</i>	27€
Carpaccio de bar « Le Magnifique » <i>"Le Magnifique" sea bass carpaccio</i>	29€
Tartare de daurade, fruits du verger, huile d'estragon <i>Sea bream tartar, fruit from the orchard, tarragon oil</i>	29€
Chèvre frais, pastèque, truffe d'été <i>Fresh goat cheese, watermelon, summer truffle</i>	32€
Vitello Tonnato « Robert De Niro »	29€
Focaccia, San Daniele	25€

Prix nets toutes taxes incluses. Net prices all taxes included
Nos volailles sont d'origine France. Nos viandes bovines sont d'origine Argentine.
Nos viandes ovines sont d'origine France, Italie ou Angleterre.

PLATS

Bouillabaisse comme à Marseille <i>Traditional fish stew from Marseille</i>	45€
Steak de thon tout juste saisi, sauce vierge <i>Steak of tuna lightly seared, sauce vierge</i>	42€
Poulpe grillé, artichauts, salsa verde <i>Grilled octopus, artichokes, salsa verde</i>	41€
Aïoli à notre façon <i>Fish, steamed vegetables, garlic oil emulsion</i>	38€
Volaille comme une Milanaise <i>Milanese chicken</i>	35€
La belle entrecôte, sauce béarnaise <i>Beautiful entrecôte steak, béarnaise sauce</i>	55€
Confit d'agneau aux épices, boulgour comme un taboulé <i>Lamb confit with spices, bulgur tabbouleh</i>	35€
Rigatoni à la truffe d'été <i>Rigatoni with summer truffle</i>	40€

SIDES

Légumes d'été <i>Summer vegetables</i>	10€	Sucrine, huile d'olive, citron <i>Sucrine lettuce, olive oil, lemon</i>	8€
Pommes de terre grenaille, cébette <i>Grenaille potatoes, spring onion</i>	10€	Riz de Camargue <i>Camargue rice</i>	8€

DESSERTS

Fromages affinés – Notre sélection du Sud <i>Aged cheese – Our selection from the South</i>	17€
Crème brûlée légère à la fleur d'oranger <i>Light crème brûlée with orange blossom</i>	16€
Fruits Rouges, Mascarpone fouetté <i>Red berries, whipped Mascarpone</i>	20€
Nage de fruits frais, sorbet citron <i>Fruit soup, lemon sorbet</i>	18€
Tarte chocolat Grand Cru <i>Grand cru chocolate tart</i>	16€
Sélection de glaces et de sorbets <i>Selection of ice-creams and sorbets</i>	14€
À partager – Pavlova exotique <i>To share – Exotic pavlova</i>	29€