

Nous sommes ravis de vous accueillir de 12h00 à 14h30 et de 19h à 22h00
we are delighted to welcome you from 12:00 pm to 2:30 pm and from 7:00 pm to 10:00 pm

LE MENU DU CHEF... 79€

Laissez-vous guider par une entrée, un plat et un dessert au choix de notre Chef uniquement le soir
Let yourself be guided by a starter, a main course and a dessert of our chef's choice only in the evening

ENTREES...

Foie gras de canard	35€
Mariné au vin doux, chutney ananas et cannelle <i>Marinated duck foie gras in sweet wine, pineapple & cinnamon chutney</i>	
Le poulpe	32€
Poulpe en carpaccio, crémeux d'avocat, radis et vinaigrette aux agrumes <i>Local octopus carpaccio with avocado cream, radish & citrus dressing</i>	
Ceviche de daurade	26€
Marinée au lait de coco, mangue, coriandre, citron <i>Marinated with coconut milk, mango, coriander, lemon</i>	
Huitres spéciales Roumégous N°5	29€
Assiette de 6 huitres spéciales N°5 <i>Special N°5 Roumégous 6 oyster on the platter</i>	

PATES ET RISOTTO...

Risotto de gambas	42€
Risotto, gambas à la plancha, crème de carapace <i>Risotto, king prawns a la plancha, shell cream</i>	
Penne tomates et basilic	23€
Sauce tomate, basilic, parmesan <i>Tomato & basil penne pasta with parmesan cheese</i>	

DE LA MER A LA TERRE...

Tous nos poissons et viandes sont accompagnés d'une garniture au choix
Every fish and meat comes with a side of your choice

Daurade royale	43€
Rôtie, huile de basilic <i>Roasted sea bream, basil oil</i>	
Le poisson du jour	41€
A la plancha, garniture du moment <i>Fish of the day a la plancha, seasonal garnish</i>	
Filet de loup	40€
Filet à la plancha à l'huile de basilic, jus de soupe de poisson de roche <i>Seabass filet grilled with basil oil, rockfish soup juice</i>	
Poissons entiers sur commande	19€ / 100GR
Nous vous invitons à pré-commander votre poisson à l'avance auprès de nos équipes <i>We invite you to order your whole fish 24 hours in advance with our team</i>	

Prix nets service inclus

Côte de bœuf TOMAHAWK pour 2 personnes Grillé au jospier Dry aged beef TOMAHAWK,	140€
Le boeuf simmental Rôtie au sautoir, condiment coriandre & oignons rouges, jus de viande Roasted dry aged beef tenderloin with coriander & red onion seasoning	58€
Entrecôte d'Angus Argentine Rôtie au sautoir Roasted Argentinian beef rib eye	61€
Le filet de volaille fermière Crème d'oignons caramélisés, jus corsé Farm poultry filet, caramelized onion cream, chicken stock	41€
Burger de boeuf Viande de boeuf hachée, cheddar, tomate, oignons, laitue, sauce tartare, frites Beef burger, cheddar cheese, tomatoes, onion, lettuce, tartar sauce, French fries	39€
CHOIX DE GARNITURE EN SUPPLEMENT...	
Légumes de saison / Seasonal vegetables	9€
Risotto au parmesan / Parmesan risotto	9€
Mousseline de pomme de terre / Mashed potatoes	9€
Salade mesclun / local mixed salad	9€
ASSORTIMENT DE FROMAGES...	
Assiette de fromage Reblochon, Comté, Chèvre cendré Reblochon cheese, Comté, Ashed Goat cheese	17€
DESSERTS...	
...A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS	
Tarte aux fraises Espuma vanille, croustillant amande, confit fraise, sorbet fraise Vanilla espuma, crispy almond, strawberry confit, strawberry sorbet	18€
Cheesecake yuzu Crème cheesecake, sorbet citron, ganache yuzu Cheesecake cream, lemon sorbet, yuzu ganache	18€
Pavlova exotique Meringue noix de coco, crème vanillée, confit exotique, sorbet fruit de la passion Coconut meringue, vanilla cream, exotic confit, passion fruit sorbet	18€
Assiette de pastèque ou assiette de fruits frais Assiette de pastèque fraîchement coupé ou fruits frais Freshly cut watermelon or mixed fresh fruit	22€
Glace ou sorbet / ice cream or sorbet Vanille, chocolat, café, mangue, citron, framboise, fraise, passion Vanilla, chocolate, coffee, mango, lemon, raspberry, strawberry, passion fruit	6€ / boule

Prix nets service inclus

LES VINS AU VERRE ET CHAMPAGNES 15cl

Côte de Provence Blanc, Rouge ou Rosé	12€
Sélection du Moment Blanc ou Rouge	14€
Champagne Louis Roederer Brut	22€
Champagne Louis Roederer Brut Rosé	24€

LES CHAMPAGNES

	75cl	150cl
Louis Roederer Brut	110€	190€
Louis Roederer Rosé	145€	
Veuve Clicquot	145€	
Roederer Blanc de Blanc	195€	
Cristal Roederer	379€	
Dom Pérignon	450€	

LES VINS BLANCS

	37,5cl	50cl	75cl	150cl
La Provence				
Figuière Première			55€	
Château Rasque Blanc de Blanc		45€	65€	130€
Château Saint Maur « l'Excellence »			75€	
Minuty Blanc et Or			80€	
Domain Ott « Clos Mireille »			90€	
La Vallée du Rhône				
Condrieu « Christophe Pichon »			115€	
La Loire				
Sancerre « la Poussie »			70€	
Pouilly Fumée « la Doucette »			75€	
La Bourgogne				
Chardonnay « Régnard »			60€	
Chablis « Grand Régnard »	50€		90€	175€
Meursault « Terre Blanches »			170€	
Puligny Montrachet « Vieilles Vignes »			170€	

LES VINS ROSES

	50cl	75cl	150cl
La Provence			
Figuière Première		55€	
Château Rasque « Cuvée Alexandra »	45€	65€	130€
Château Saint Maur « l'Excellence »		75€	
Minuty Rosé et Or		80€	
Domaine Ott « Château de Selle »		90€	

Prix nets service inclus

LES VINS ROUGES**50cl****75cl****150cl**

La Provence

Figuière Première

60€

Château Rasque « Pièce Noble »

45€

65€

130€

Château Saint Maur « l'Excellence »

75€

Domaine Ott « Château de Selle »

90€

Vallée du Rhône

Côte Rôtie « Christophe Pichon »

115€

La Loire

Sancerre « la Poussie »

70€

La Bourgogne

Pinot Noir « Régnard »

60€

Santenay « Régnard »

115€

Le Bordelais

Saint Estèphe « Château de Pez »

110€

Saint Emilion « Château la Dominique »

195€

APERITIFS 4cl

Henri Bardouin, Pastis, Ricard

10€

APERITIFS 6cl

Martini Rouge ou Blanc, Campari, Suze,

10€

Porto Ramos Pinto 10ans

16€

LES BIERES 33cl

Bière 83, Heineken, Pietra, Corona

10€

BIERES SANS ALCOOL 33cl

Heineken 0.0

10€

COCKTAILS AVEC ALCOOL 7cl

Caïpirinha « cachaça, citron vert, sucre de canne »

19€

Espresso Martini « vodka, liqueur de café, sirop de vanille, expresso »

19€

Margarita « téquila, triple sec, jus de citron vert »

19€

COCKTAILS AVEC ALCOOL 12cl

Mojito « rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, perrier »

19€

Pina Colada « rhum, ananas frais, jus ananas, crème noix de coco »

19€

Bloody Mary « jus de tomate, vodka, citron, sel de cèleri, tabasco »

19€

Prix nets service inclus

COCKTAILS SANS ALCOOL 12cl

Virgin Colada « ananas frais, jus ananas, crème noix de coco »	14€
Virgin Mojito « menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, perrier »	14€
Raspberry Cooler « ginger beer, citron vert, framboise »	14€
Tiara Sunrise « jus d'orange, ginger ale, citron vert, sirop de fraise »	14€
Tiara Sunrise Bitter « jus de pamplemousse, ginger ale, citron vert, sirop d'orgeat »	14€

SODAS 33cl

Coca cola, Coca cola zero, Perrier	8€
------------------------------------	----

SODAS 25cl

Schweppes agrume, Orangina	8€
----------------------------	----

SODAS 20cl

Fever Three « Ginger beer, Ginger ale, Tonic water »	8€
Limonade, Red bull	8€

SODAS BITTER 20cl

Venezio Bitter	8€
----------------	----

JUS DE FRUITS ALAIN MILLAT 25cl

Tomate, Ananas, Pomme, Mangue, Fraise, Pamplemousse, Orange	8€
---	----



INFUSION GLACEE ALAIN MILLAT 25cl

Pêche/Verveine ou Framboise/Menthe	8€
------------------------------------	----





CITRONADE ALAIN MILLAT 25cl

Citron/Gingembre	8€
------------------	----

LES EAUX 75cl

Badoit, San Pellegrino, Evian	10€
-------------------------------	-----

SELECTION DE BOISSONS CHAUDES

Expresso, Café noisette	5€
Double expresso, Cappuccino, Café crème, Chocolat chaud	7€
 Thé « Vert à la menthe, Vert GunPowder, Earl Grey, Darjeeling, Ceylan »	6€
 Infusion « Camomille, Verveine, Tilleul »	6€

Prix nets service inclus

ALCOOLS & SPIRITUEUX 4cl

Vodka

Absolut	17€
Belvédère	21€

Gin

Bombay Sapphire	17€
Tanqueray Ten	18€
Hendrick's	19€

Téquila

Don Julio Blanco	15€
Don Julio Reposado	17€

Rhum

Havana club 7ans	18€
Diplomatico	19€
Don Papa	20€
Zacapa 23ans	25€

Whisky

Marker's Mark, Jack Daniel's	17€
Talisker Port Ruighe	17€
Bushmills The Original, Johnnie Walker black	18€
Chivas 12ans, Cardhu 12ans, Glenfiddich 12ans,	19€
Oban 14ans	20€
Lagavulin 16ans	22€
Nikka	23€

LIQUEURS 4cl

Grand Marnier, Cointreau, Get 27, Amaretto, Bayleys, Limoncello, Grappa	14€
---	-----

EAUX DE VIES 4cl

Mirabelle, Poire Williams, Framboise, Vieille Prune	15€
---	-----

DIGESTIFS 4cl

Calvados Coquerel VS	20€
Cognac Hennessy XO	38€

Prix nets service inclus