

Nous sommes ravis de vous accueillir de 19h30 à 22h

LE MENU DU CHEF

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
72€

LES ENTRÉES – STARTERS

VELOUTÉ DE BUTTERNUT Œuf basse température, croûtons dorés <i>BUTTERNUT SOUP, LOW TEMPERATURE EGG, GOLDEN CROUTONS</i>	24€
FOIE GRAS DE CANARD MARINÉ AU VIN DOUX ET SON CHUTNEY ANANAS CANNELLE <i>FOIE GRAS MARINATED WITH SWEET WINE AND PINEAPPLE CHUTNEY</i>	35€
POULPE EN CARPACCIO, CRÉMEUX D'AVOCAT, RADIS BLANC ET VINAIGRETTE AUX AGRUMES <i>LOCAL OCTOPUS CARPACCIO WITH AVOCADO CREAM, WHITE RADISH & CITRUS VINAIGRETTE</i>	32€
HUÎTRES SPÉCIALES ROUMÉGOUS N°5 ASSIETTE DE 6 HUÎTRES SPÉCIALES N°5 <i>SPECIAL N°5 OYSTER PLATTER</i>	28€

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 LE FILET CUIT À LA PLANCHA & SON JUS DE POISSON DE ROCHE <i>SEABASS FILET COOKED A LA PLANCHA, REDUCED ROCKFISH JUICE</i>	39€
RISOTTO DE GAMBAS JUSTE SAUTÉES, CRÈME DE CARAPACE <i>SAUTEED PRAWNS WITH CARAPACE SAUCE</i>	42€
POISSONS ENTIERS SUR COMMANDE NOUS VOUS INVITONS A PRÉ-COMMANDER VOTRE POISSON 24H À L'AVANCE AUPRÈS DE NOS ÉQUIPES <i>WE INVITE YOU TO PRE-ORDER YOUR FISH 24 HOURS IN ADVANCE WITH OUR TEAM</i>	19€ / 100GR

DE LA TERRE – MEATS

TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES D'UNE GARNITURE AU CHOIX

EVERY DISH COMES WITH A SIDE OF YOUR CHOICE

LA VOLAILLE FERMIÈRE	41€
SUPRÊME DORÉ À LA PLANCHA, CRÈME D'OIGNONS, JUS DE VOLAILLE	
<i>GRILLED SUPREME, ONION CREAM MEAT JUS</i>	
LE FILET DE BŒUF SIMMENTAL	58€
FILET RÔTI, CONDIMENTS CORIANDRE & OIGNONS ROUGES, JUS DE VIANDE	
<i>DRY AGED BEEF TENDERLOIN WITH CORIANDER & RED ONION SEASONING</i>	
L'ENTRECÔTE D'ANGUS D'ARGENTINE	58€
GRILLÉE AU JOSPER, SAUCE TARTARE	
<i>ENTRECOTE BEEF GRILLED WITH JOSPER, TARTAR SAUCE</i>	
COQUELET ENTIER	51€
ROTI À PLAT, SAUCE CHIMICHURRI	
<i>ROASTED, CHIMICHURRI SAUCE</i>	
ÉPAULE D'AGNEAU DES ALPILLES CONFITE POUR 2 PERSONNES	120€
ÉPAULE CONFITE AUX AROMATES, LÉGUMES DU JOUR	
<i>SHOULDER OF LAMB CONFIT WITH HERBS, VEGETABLES OF THE DAY</i>	

LES À-CÔTÉS – SOMETHING ON THE SIDE

9€

LE MESCLUN NIÇOIS – *LOCAL MIXED SALAD*
FRITES – *FRENCH FRIES*
LES LÉGUMES DU MOMENT – *SEASONAL VEGETABLES*
LA PURÉE DE POMME DE TERRE – *MASHED POTATOES*
CITRONNÉE – *LEMON*
AU JUS DE VIANDE – *MEAT JUICE*

FROMAGES

17€

ASSIETTE DE FROMAGES, REBLOCHON, COMTÉ, CHÈVRE CENDRÉ

SELECTION OF CHEESE

LES DESSERTS

18€

LES DESSERTS SONT À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

DESSERTS ARE TO BE ORDERED AT THE BEGINNING OF THE MEAL

CHEESECAKE YUZU

CRÈME CHEESECAKE, SORBET CITRON, GANACHE YUZU

*CHEESECAKE CREAM, LEMON SORBET, YUZU GANACHE***LE CHOCALAT INTENSE**

GANACHE CHOCOLAT NOIR , CRÉMEUX TONKA, BISCUIT CHOCOLAT

*DARK CHOCOLATE GANACHE, CREAMY TONKA, CHOCOLATE BISCUIT***FRAMBOISE / VERVEINE**

CRÉMEUX VERVEINE, SORBET FRAMBOISE

*CREAMY VERBENA, RASPBERRY SORBET***PAVLOVA EXOTIQUE**

MERINGUE, CRÈME FERMIÈRE VANILLE, SORBET PASSION

*MERINGUE, VANILLA FARM CREAM, PASSION FRUIT SORBET***FRAÎCHEUR DE PASTÈQUE**

22€

*WATERMELON FRESHNESS***FRUITS FRAIS COUPÉS**

18€

*MIXED FRESH FRUIT SALAD***GLACES ET SORBETS**

6€/BOULES

VANILLE, CHOCOLAT, CAFE, MANGUE, CITRON, FRAMBOISE, FRAISE, PASSION

VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, MANGO, LEMON, RASPBERRY, STRAWBERRY, PASSION FRUIT

NOS CHAMPAGNES

	37,5cl	50cl	75cl	150cl
Louis Roederer brut			110€	190€
Louis Roederer Rosé			145€	
Veuve Clicquot			145€	
Cristal Roederer			349€	

LES VINS BLANCS*LA PROVENCE*

Figuière Première			52€	
Château Rasque blanc de blanc		40€	60€	125€
Minuty « Blanc et Or »			79€	
Domaine Ott « Clos Mireille »			89€	

LA VALLÉE DU RHONE

Condrieu « Christophe Pichon »			109€	
--------------------------------	--	--	------	--

LA LOIRE

Sancerre « la Poussie »			69€	
Pouilly Fumé « La Doucette »			75€	

LA BOURGOGNE

Chablis « Grand Régnard »	48€		85€	169€
Puligny-Montrachet « Vieilles Vignes »			139€	
Meursault « Terres Blanches »			159€	

LES VINS ROSÉS*LA PROVENCE*

Figuière Première			52€	
Château Rasque « Cuvée Alexandra »		40€	60€	125€
Minuty « Rosé et Or »			79€	
Domaine Ott « Château de Selle »			89€	

LES VINS ROUGES*LA PROVENCE*

Figuière Première			60€	
Château Rasque « Pièce Noble »		45€	65€	130€
Domaine Ott « Château de Selle »			89€	

VALLEE DU RHONE

Côte rôtie « Christophe Pichon »			109€	
----------------------------------	--	--	------	--

LA LOIRE

Sancerre « La Poussie »			69€	
-------------------------	--	--	-----	--

LA BOURGOGNE

Pinot Noir « Régnard »			55€	
Santenay 1er cru			140€	

LE BORDELAIS

Haut Médoc Clément Pichon 2015	79€
Château de Pez Saint-Estèphe 2015	110€
Château la Dominique Saint Emilion 2016	195€

NOS APÉRITIFS

Ricard, Pastis 51 – 4cl	10€
Martini rouge ou blanc – 6cl	10€
Campari, Suze – 6cl	10€
Porto Ramos Pinto – 6cl	16€

LES VINS AU VERRE

<i>COTES-DE-PROVENCE</i> blanc, rosé ou rouge – 12cl	12€
<i>SELECTION DU MOMENT</i> blanc ou rouge – 12cl	14€
<i>CHAMPAGNE</i> Louis Roederer brut 12cl	22€
<i>CHAMPAGNE</i> Louis Roederer brut rosé – 12cl	24€

NOS BIÈRES

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

COCKTAILS AVEC ALCOOL

<i>MOJITO</i> Havana Club 3 ans, Menthe fraîche, Citron vert, Sucre de canne, Perrier – 12cl	18€
<i>PINA COLADA</i> Havana club 3 ans, Ananas frais, Noix de coco – 12cl	18€
<i>CAÏPIRIHNA</i> Cachaça, Citron vert, Sucre de canne 12cl	18€
<i>BLOODY MARY</i> Jus de tomate, Vodka, Citron, Sel de céleri, Tabasco – 12cl	18€
<i>ESPRESSO MARTINI</i> Vodka, Liqueur de café, Sirop de vanille, Espresso – 12cl	18€

COCKTAILS SANS ALCOOL

<i>VIRGIN COLADA</i> Ananas frais, Noix de coco, Jus d'ananas 12cl	14€
<i>VIRGIN MOJITO</i> Menthe fraîche, Citron vert, Sucre de canne, Perrier – 12cl	14€
<i>RASBERRY COOLER</i> Ginger beer, Citron, Framboise 12cl	14€

NOS BOISSONS SANS ALCOOL**SODAS**

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

JUS DE FRUITS

Jus Alain Millat (tomate, ananas, pomme, mangue, fraise, poire, abricot, orange) – 25cl	8€
---	----

LES EAUX

Badoit 75cl	9€
San Pelegrino 75cl	9€
Evian 75cl	9€

ALCOOLS & SPIRITUEUX

VODKA

Absolut-4cl	15€
Belvédère-4cl	18€

GIN

Tanqueray-4cl	16€
Hendricks-4cl	17€

TÉQUILA

Don Julio Reposado-4cl	
Don Julio Blanco-4cl	16€

RHUM

Havana Club 3 ans-4cl	15€
Havana Club 7ans-4cl	17€
Diplomatico-4cl	18€
Don Papa-4cl	18€
Zacapa 23 ans-4cl	23€

WHISKY

Chivas 12 ans, Johnnie Walker black-4cl	15€
Cardhu 12 ans, Glenfiddich 12 ans, Talisker 10 ans-4cl	17€
Oban 14 ans, Lagavullin 16 ans-4cl	19€
Jack Daniel's-4cl	15€
Maker's Mark-4cl	18€
Bushmill's 10 ans-4cl	15€
Nikka (whisky japonais) 4cl	23€

LIQUEURS

Grand Marnier, Cointreau, Get 27, Amaretto, Baileys, Limoncello, Grappa-6cl	12€
---	-----

EAUX DE VIES

Mirabelle, Poire William, Framboise, Vieille Prune-4cl	14€
--	-----

NOS DIGESTIFS

Calvados Groult 8ans -4cl	18€
Calvados Groult doyen d'âge-4cl	30€
Cognac Hennessy VS-4cl	18€
Cognac Hennessy XO-4cl	36€

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€