



Déjeuner : 12h - 14h

Dîner : 19h - 21h30

## Entrées & Salades

### La traditionnelle salade Niçoise

18€

Salade de Mesclun, thon, anchois, tomates, radis, poivrons marinés, oignons, oeufs, olives taggiasche et cébette

### Le velouté de potimarron

12€

Potimarron et noisette torréfiées

### La soupe à l'oignon

12€

Oignons, Porto, herbes de provence et toasts de fromage gratiné

### La Caesar

Salade romaine, parmesan, tomates cerises et croutons

Poulet / Gambas

16€ / 21€

### Duo de foie gras

23€

Foie gras poêlé, foie gras mi-cuit, chutney figues et pain aux figues

## Pâtes & Woks

### Linguines aux gambas

22€

Gambas Black Tiger, ail, oignon, tomates cerises, huile d'olive locale

### Linguines à la carbonara

18€

Lardons fumés, Parmesan et jaune d'oeuf

### Le wok

Nouilles, brocoli, chou-fleur, carottes, courgettes et oignons

Végétarien / Volaille

16€ / 19€

## Viandes & Poissons

### Le burger 180 grammes

22€

Traditionnel burger de bœuf, tomme de Savoie, oignons confits servi avec des pommes frites

### Le tartare 180 grammes

19€

Steak au couteau façon tartare et condiments servi avec des pommes frites

### La ballotine de volaille, sauce morilles au Tio Pepe

25€

Volaille, morilles et purée de potimarron

### Le bœuf Simmental 300 grammes

28€

Entrecôte de bœuf Simmental 300 grammes, salade et sauce au poivre, servi avec des pommes frites

### La milanaise de veau

23€

Escalope milanaise de veau, linguine à la sauce tomate et basilic

### La pêche

25€

Pêche du jour, légumes sautés, sauce façon beurre blanc

Bœuf, volaille, porc et veau d'origine française. Nous tenons à votre disposition les documents attestant de la traçabilité de nos viandes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Pour les allergies : consulter les informations disponibles à la réception. Prix net en euros, service inclus. Nous n'acceptons pas les chèques vacances.



## Desserts

### L'assiette de fromage

Sélection de fromage affinés, noix, salades et chutney du jour

14€

### Sélection de dessert

La sélection de dessert du chef

10€

## Menu enfant

Poulet ou steak haché, servit avec légumes, frites ou pâtes

12€

ou

Un plat à la carte en portion enfant

\*\*\*\*\*

Mini pâtisseries

## Formules déjeuner

### Le plat du jour

Chaque jour de la semaine, le chef vous propose son plat du jour, pour un déjeuner rapide, équilibré et consistant

16€

### Le plat du jour et son café gourmand

Le plat du jour et son café gourmand

20€

### Le menu du marché

Les samedis et dimanches midi, le chef vous propose son menu du marché comprenant entrée, plat, dessert et un verre de vin

29€



Lunch : 12pm - 2pm

Dinner : 7pm - 9:30pm

## Starters & Salads

|   |           |
|---|-----------|
| <b>The traditional Niçoise salad</b>  | 18€       |
| Mesclun salad, tuna, anchovies, tomatoes, radishes, marinated peppers, onions, eggs, taggiasche olives, spring onions |           |
| <b>The velouté of potimarron</b>  | 12€       |
| Pumpkin and roasted hazelnuts   |           |
| <b>Onion broth</b>  | 12€       |
| Onions, Porto, Provence herbs and toast of cheese gratiné   |           |
| <b>La Caesar</b>  |           |
| Romaine salad, parmesan, cherry tomatoes and croutons   |           |
| <b>Chicken / Prawns</b>   | 16€ / 21€ |
| <b>Duo of foie gras</b>   | 23€       |
| Pan-fried foie gras, half-cooked foie gras, figs chutney and fig bread  |           |

## Pasta & Woks

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Prawns Linguines</b>  | 22€       |
| Black Tiger prawns, garlic, onion, cherry tomatoes and local olive oil |           |
| <b>Carbonara Linguines</b>   | 18€       |
| Smoked Bacon, Parmesan and Egg Yolk                                    |           |
| <b>The wok of the day</b>  |           |
| Noodles, broccoli, cauliflower, carrots, zucchini and onions           |           |
| <b>vegetarian / poultry</b>  | 16€ / 19€ |

## Meat & Fish

|  |     |
|--|-----|
| <b>Cheeseburger 180g</b>   | 22€ |
| Traditional beef burger, cheese tomme de Savoie, candied onions served with French fries |     |
| <b>Beef tartare 180g</b>   | 19€ |
| Traditional beef tartare, seasonings, served with French fries                           |     |
| <b>The poultry ballotine, morel sauce with Tio Pepe</b>                                  | 25€ |
| Poultry, morel and pumpkin puree   |     |
| <b>Simmental beef 300g</b>   | 28€ |
| Simmental entrecôte of beef 300 grams, salad, and pepper sauce served with French fries  |     |
| <b>Veal milanese cutlet</b>  | 23€ |
| Veal milanese escalope served with basil and tomato sauce linguines                      |     |
| <b>Fish of the day</b>   | 25€ |
| Catch of the day, sautéed vegetables and white butter sauce                              |     |

French origin beef, poultry, pork and veal. We have at your disposal the documents which can attest of the traceability of our meats. Alcohol abuse is dangerous for your health, please consume in moderation. Allergens products : consult the information available at the restaurant's reception. Net prices in Euros, service included. We do not accept cashier's checks



## Desserts

### **Cheese platter**

Selection of mature cheeses, nuts, salads and our daily chutney

14€

### **Pastries selection**

Our chef's desserts selection

10€

## Children's menu

**Chicken or minced beef served with fries, vegetables or pasta**

12€

or

**À la carte dish in child portion**

\*\*\*\*\*

**Mini pastries**

## Lunch Menu

### **Today's special**

Each day the chef offers you his daily special, for a quick, balanced and consistent lunch

16€

### **The dish of the day and its gourmet coffee**

The daily special and the gourmet coffee selected by our chef

20€

### **The market lunch**

On Saturdays and Sundays, the chef offers his market menu including starter, main course, dessert and a glass of wine.

29€



# Les boissons

## Bières

25cl 50cl

Bières Pression

6 9

## Eaux Minérales

San Pellegrino, Evian

7

## Les softs

Coca Cola, Coca Cola zéro (33cl)

7

Limonade lorina (25cl)

6

Orangina (25cl)

6

Ice Tea pêche (25cl)

5

Fever tree tonic (25cl)

5

Jus de fruit (25cl)

5

Sirop à l'eau

3,5

## Les Apéritifs

6cl

Pastis, Ricard, Casanis

7

Martini blanc, rouge

7

Porto blanc, rouge

7



## Les vins de Provence

12cl 75cl

Blanc

Domaine Ultimate Provence

8 35

Rouge

Château sainte roseline  
"lampe de meduse"

9 45

Rosé

Domaine Ultimate Provence  
Domaine OTT

8 35  
89

## Les vins de la Vallée du Rhône

Rouge

Châteauneuf du Pape

110

## Les vins de Bordeaux

Rouge

Bordeaux de Maucaillou  
Saint Estèphe

12 55  
95

## Les vins de Bourgogne

Blanc

Pouilly-Fuissé  
Puligny Montrachet  
Chablis "le Finage"

10 75  
145  
55

Rouge

Hautes Cotes de nuits "les 3 Chênes"

49



# Les boissons

## Les Spiritueux 4cl

### Whisky

|                     |    |
|---------------------|----|
| Jack Daniel         | 9  |
| Bulleit Bourbon     | 9  |
| Johnny Walker Black | 11 |

### Gin

|            |    |
|------------|----|
| Tanqueray  | 9  |
| Hendrick's | 11 |

### Rhum

|                     |    |
|---------------------|----|
| HSE from the barrel | 12 |
| Santa Teresa 1796   | 13 |

### Vodka

|                     |    |
|---------------------|----|
| Grey goose original | 11 |
| 06 Vodka rosé       | 11 |

## Les Champagnes 12.5cl 75cl

|                 |    |     |
|-----------------|----|-----|
| Laurent Perrier | 18 | 85  |
| Veuve Cliquot   |    | 140 |

## Les Digestifs 4cl

|                     |    |
|---------------------|----|
| Limoncello maison   | 9  |
| Armagnac hors d'âge | 11 |
| Cognac Hennessy VS  | 13 |
| Cognac Hennessy XO  | 19 |

## Les Boissons chaudes

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Ristretto, Espresso   | 3,5 |
| Décaféiné, Américain  | 3,5 |
| Double Espresso       | 6   |
| Capuccino, café latte | 7   |
| Latte Macchiato       | 7   |
| Chocolat chaud        | 7   |
| Thé Kusmi             | 8   |

