

NOS entrées

Mozzarella Burrata à la truffe et roquette.	18.00€
<i>Mozzarella Burrata with truffle and arugula salad</i>	
Saumon Gravlax crème d'aneth et ses toasts.	20.00€
<i>Gravlax salmon with dill cream and toast</i>	
Soupe de roche sa rouille, croûtons et fromage.	18.00€
<i>Fish soup with rust and cheese</i>	
Tartare de Loup à la mangue fraîche.	18.00€
<i>Sea bass tartar with fresh mango</i>	
Melon/Figues fraîches, au jambon serrano.	16.00€
<i>Fresh figs with serrano ham and parmesan</i>	
Foie gras et son chutney de figues.	24.00€
<i>Foie gras and his fig chutney</i>	
Salade Caesar traditionnelle croûtons et parmesan.	18.00€
<i>Caesar salad</i>	

LE COIN DU BOUCHER

Salade Caesar traditionnelle et ses frites	24.00€
<i>Caesar salad</i>	
Chateaubriand de Bœuf (180g) sauce Truffe ou Béarnaise et sa purée façon Robuchon.	38.00€
<i>Chateaubriand beef, truffles or Béarnaise sauce and his Robuchon-style mash potatoes</i>	
Volaille façon tajine, et sa semoule.	24.00€
<i>Tajine-style poultry with semolina</i>	
Travers de porc sauce au miel et épices et gratin dauphinois.	28.00€
<i>Pork ribs with his honey and spice sauce</i>	
Petits farcis niçois, crème de poivrons et riz camarguais.	28.00€
<i>Small stuffed with pepper cream</i>	
Ravioles à la daube provençale.	26.00€
<i>Provençal daube ravioli</i>	
Quasi de veau, sauce lardons et oignons grelots, gratin dauphinois.	29.00€
<i>Quasi of veal, bacon and baby onion sauce, gratin dauphinois</i>	

(Sauf le Lundi et Jeudi, remplacé par une carte italienne)

DU CÔTÉ DE LA mer

Dorade royale (400/600g) sauce vierge et riz camarguais. <i>Sea bream or sea bass and his virgin sauce</i>	32.00€
Dos de cabillaud aux olives de Taggiasca et purée façon Robuchon. <i>Cod back with Taggiasca olives</i>	26.00€
Tartare de Loup à la mangue fraîche et frites. <i>Sea bass tartar with fresh mango</i>	24.00€
Saint Jacques en persillade et son risotto. <i>Scallop in parsley and his risotto</i>	34.00€
Tagliolini fraîches au homard et sa sauce crémeuse tomates et porto. <i>Fresh tagliolini with lobster and his creamy tomato and porto sauce</i>	38.00€

Le coin végétarien

Pâtes Strascinati avec sa Burrata sauce tomate, câpres et basilic. <i>Barigoules artichokes ravioli and his truffle sauce</i>	24.00€
Risotto au parmesan <i>Parmesan cheese risotto</i>	22.00€

NOS DESSERTS

<i>En fromage, notre Banon des Alpes de Haute Provence</i>	12.00€
Tartelette citron – <i>Lemon tatlet</i>	12.00€
Soupe de fraises – <i>Stawberry soup</i>	10.00€
Sorbet façon Mojito - <i>Mojito-style sorbet cup</i>	10.00€
Salade d'oranges marinées à la menthe - <i>Salad of marinated oranges with mint</i>	12.00€
Profiterole craquelin gourmand, chocolat de chez Weiss – <i>Profitérol with Weiss chocolate sauce</i>	14.00€
Boule glacé citron yuzu – <i>Ice cream scoop ball with yuzu</i>	14.00€
Intense chocolat – <i>Intense chocolate cake</i>	12.00€
Toblerone glacé au café façon tiramisu - <i>Coffee-Tiramisu Iced Toblerone</i>	14.00€

Le Menu DES ENFANTS 14€ (jusqu'à 12ans)

Plat + dessert + boisson

Saumon au four. Filet de volaille rôti.

Steak haché de bœuf poêlé. Pizza caprese.

Linguines sauce tomate ou bolognaise.

Attention, tous les lundis et jeudis, notre carte est remplacée par une carte italienne