



Restaurant Le Patio

Service de 19h à 21h

Le bar

Eaux Minérales et Sodas

Evian, SanPellegrino (50cl.)	5.50€	(100cl.)	8.00€
Sodas – (33cl.) (Coca-Cola, Perrier, Sprite, Ice-Tea Schweppes, Orangina, diabolito ...)			4.50€
Sirops à l'eau – (33cl.) (Grenadine, Pêche, Fraise, Citron, Menthe, Violette, Orgeat, litchi...)			3.00€

Boissons chaudes

Espresso, Décaféiné,	3.80€
Cappuccino, Café au Lait	5.50€
Chocolat Chaud	5.50€
Thé et Infusion Dammann Frères	5.50€

Whisky 4cl

Jameson	8.00€
Jack Daniel's	10.00€
Jack Daniel's aromatisé	12.00€
Nikka	12.00€
Chivas 12ans	12.00€
Single Barrel/Gentleman Jack	14.00€
Aberlour 12ans	14.00€
Talisker	14.00€
Jhonnie Walker Black label	14.00€
Chivas 18 ans	16.00€
Lagavulin 16ans	18.00€

Gin 4cl

Gordon	8.00€
Gordon Pink	8.00€
Bombay	9.00€
Bombay Sapphire	10.00€
Tanqueray	10.00€
Hendrik's	13.00€
Hendrick's Orbium	18.00€

Alcools divers

Pastis, Ricard, Martini, Calvados, Tequila, Porto, Campari, Soho, Malibu, Passoa (6cl.)	8.00€
Limoncello, Get31, Get27, Bailey's, Amaretto, Calvados, Téquila, Saint-Germain (6cl.)	8.00€
Liqueur de fruits, Sambuca, Marc de Provence, Cointreau, Grand-Marnier, Grappa (6cl.)	8.00€

Cocktails

Toutes notre sélection est disponible sur notre carte de cocktails	14.00€
--	--------

Mocktails

Toutes notre sélection carte de cocktails est disponible en version non alcoolisée	10.00€
--	--------

Jus de fruit et Thés glacés

Cocktail de fruit – (50cl.)	8.00€
Jus de fruits – (33cl.) (Orange, poire, pomme, fraise, tomate, passion, cranberry, ananas abricot, pamplemousse...)	4.50€
Orange ou citron pressé	6.50€
Sélection Alain Milliat – (25cl.)	6.50€

Bières

1664 0% sans alcool (25cl.)	4.50€
1664 – Leffe - Heineken (33cl.)	5.80€
Desperados - Chimay bleu (33cl.)	6.50€
Bière Pampelonne blanche (33cl.)	6.50€

Rhum 4cl

Saint-James /Havana	8.00€
Diplomatico	12.00€
Don Papa	12.00€
Bumbu	12.00€
Ryoma Japonais	12.00€
Clément VO	13.00€
Bumbu XO	18.00€
Zacapa 23	18.00€
Plantation XO	22.00€
Zacapa Centenario XO	25.00€

Armagnac et Cognac 4cl

Armagnac Sempé	8.00€
Bas Armagnac Loussac	10.00€
Cognac Hennessy	12.00€
Cognac Rémy Martin VSOP	14.00€

Vodka 4cl

Smirnoff	8.00€
Absolut	10.00€
Belvedere	14.00€

Le lundi et jeudi, la carte peut être limitée dans les choix proposés

Restaurant ouvert de 19h00 à 21h00

Une petite restauration est proposée durant toute la journée.

On Mondays and Thursdays, the menu selection may be limited

Restaurant open from 19:00 to 21:00

Light meals are available throughout the day.

Antipasti & Tapas méditerranéennes à partager durant toute la journée

Bruschetta jambon serrano, pesto, tomates confites, parmesan et roquette 🌿 🍷 15.00€

Bruschetta with Serrano ham, pesto, sun-dried tomatoes, Parmesan and arugula

Planche jambon serrano, mortadelle, fromages et condiments 🌿 🍷 17.00€

Serrano ham, mortadella, cheeses and condiments board

Baccalà mantecato (Rillettes de cabillaud) et son pain grillé 🌿 🍷 15.00€

Whipped cod (baccalà mantecato) with toasted bread

Notre assiette de Mezzés à partager :

Caviar d'aubergine, Crème de poivron, Tzatziki, Houmous, Pain Libanais 🌿 🍷 19.00€

Eggplant spread, roasted pepper cream, tzatziki, hummus and Lebanese bread

Une entrée pour bien commencer

Carpaccio de poulpe sauce aux agrumes (Plat à 24€) 16.00€

Octopus carpaccio with citrus sauce

Mozzarella burrata sauce pesto et roquette 🌿 🍷 18.00€

Mozzarella burrata with pesto and arugula salad

Salade César traditionnelle 🌿 🍷 18.00€

Traditional Caesar Salad

Saumon Gravlax crème d'aneth et ses toasts 🍷 20.00€

Gravlax salmon with dill cream and toast

Tartare de Saint Jacques à l'aneth et citron vert (Plat à 32€) 18.00€

Scallop tartare with dill and lime

Aubergines à la Caponata 🌿 16.00€

Caponata eggplant with peppers, tomatoes, celery, onions, garlic, capers, olives, almonds and grapes




Carpaccio de bœuf sauce pesto et copeaux de parmesan (Plat à 26€) 🍷 16.00€

Beef carpaccio with pesto sauce and parmesan shavings




Foie gras et son chutney de figues 24.00€

Foie gras with fig chutney












Le coin du boucher

Chateaubriand de Bœuf (180g), sauce demi-glace (ou sauce truffe aestivum +4€) 	38.00€
<i>Chateaubriand of beef with demi-glace sauce (or summer truffle sauce +4€)</i>	
Filet de volaille sauce façon Tikka Masala  	24.00€
<i>Poultry fillet with Tikka Masala sauce</i>	
Petits farcis niçois et crème de poivrons 	28.00€
<i>Niçoise stuffed vegetables with pepper cream</i>	
Grande salade César traditionnelle et ses frites  	24.00€
<i>Traditional Caesar Salad with french fries</i>	

Du côté de la mer

Dos de cabillaud aux olives de Taggiasca	26.00€
<i>Cod loin with Taggiasca olives</i>	
Saint Jacques en persillade et son risotto  	34.00€
<i>Scallops in garlic-parsley butter with risotto</i>	
Grand tartare de Saint Jacques à l'aneth et citron vert	32.00€
<i>Large scallop tartare with dill and lime</i>	
Filet de loup sauce citron 	26.00€
<i>Sea bass fillet with lemon sauce</i>	

Nos pâtes & Assiettes végétariennes

















Tagliatelles avec sa burrata, sauce tomate, câpres et basilic   	24.00€
<i>Tagliatelle with burrata, tomato sauce, capers and basil</i>	
Tagliatelles à la truffe d'été et parmesan   	28.00€
<i>Tagliatelle with summer truffle and parmesan</i>	
Risotto au parmesan   	22.00€
<i>Parmesan risotto</i>	
Curry de courgettes grillées et pois chiches  	18.00€
<i>Grilled zucchini and chickpea curry</i>	

Toutes nos assiettes sont accompagnées de légumes et féculents (sauf pour nos pâtes)
All our dishes are served with vegetables and a starchy side (except pasta dishes).

À côté de votre plat, ...

Salade mixte 	5.00€
Frites  	5.00€

Nos Desserts

Notre Banon des Alpes de Haute Provence 	12.00€
Assiette d'une sélection de fromages 	12.00€
Sorbet façon Mojito <i>Mojito-style sorbet</i>	10.00€
Sorbet hibiscus, infusion de menthe, éclats de meringue <i>Hibiscus sorbet infused with mint, meringue shards</i>	10.00€
Soupe de fraises <i>Strawberry soup</i>	10.00€
Tatin d'abricot au romarin  	13.00€
<i>Apricot tartlet with rosemary</i>	
Sablé figes rôties  	10.00€
<i>Roasted fig shortbread</i>	
Maxi cookie cacao aux 3 chocolats à partager  	10.00€
<i>Maxi cocoa cookie with three chocolates</i>	
Profiterole craquelin gourmande, son chocolat de chez Weiss  	14.00€
<i>Gourmet profiterole with craquelin, Weiss chocolate sauce</i>	
Grande boule glacée citron yuzu et chocolat blanc  	12.00€
<i>Iced lemon-yuzu and white chocolate sphere</i>	
Toblerone glacé au café façon tiramisu  	12.00€
<i>Coffee Toblerone parfait, tiramisu-style</i>	
Café Gourmand  	14.00€
<i>Gourmet coffee</i>	

Le Menu des Enfants 15€ (jusqu'à 12 ans inclus)

Plat + dessert + boisson

Filet de volaille rôti

Steak haché de bœuf poêlé

Tagliatelles sauce tomate ou boulettes de bœuf

Filet de poisson du jour

Roasted poultry fillet

Pan-fried ground beef steak

Tagliatelle with tomato sauce or beef meatballs

Fish fillet of the day



végétarien



gluten



lactose

La carte des vins

Vin et Champagne au verre :

Prosecco		14cl.	6.00€
Château Saint-Martin, Cru Classé (vin blanc rouge ou rosé)		14cl.	8.00€
Château Pampelonne (vin blanc rouge ou rosé)		14cl.	8.00€
Champagne Antoine Damont		12cl.	12.00€

Blanc :

Château Saint Martin Grand Cru	2024	75cl.	32.00€
Château Pampelonne	2023	75cl.	32.00€
Château Rasque	2023	75cl.	44.00€
Petit Chablis Prieuré Saint-Côme	2023	75cl.	39.00€
Chardonnay Chausseron	2022	75cl.	39.00€
Sancerre Les Ormeaux	2021	75cl.	48.00€
Chapoutier Belleruche	2023	75cl.	26.00€
Montbazillac Les Gabardiens	2023	75cl.	26.00€
Pouilly-Fumé Les Fines Caillotes	2022	75cl.	52.00€

Rosé :

Château Saint Martin Grand Cru	2024	75cl.	32.00€
Château Pampelonne	2023	75cl.	42.00€
Château Rasque	2023	75cl.	44.00€

Rouge :

Château Saint Martin Grand Cru	2022	75cl.	32.00€
Château Pampelonne	2021	75cl.	42.00€
Château Rasque	2022	75cl.	44.00€
Chapoutier Belleruche	2022	75cl.	26.00€
Crozes Hermitages Les 3 Lys	2021	75cl.	34.00€
Pinot Noir Domaine de Rochebin	2022	75cl.	36.00€
Mouton Cadet Baron Rothschild	2022	75cl.	34.00€
Saint-Emilion Domaine de Lucius	2019	75cl.	46.00€
Morgon AOP Côte de Py	2022	75cl.	34.00€

Champagne et Prosecco:

Prosecco Velodoro Blanc		75cl.	24.00€
Prosecco Velodoro Rosé		75cl.	26.00€
Champagne Antoine Damont		75cl.	60.00€
Champagne Alfred Rotschild		75cl.	75.00€
Champagne Pommery blanc de blanc		75cl.	100.00€