

ENTRÉES | STARTERS

CROUSTILLANT DE CHÈVRE FRAIS À LA FIGUE ET SALADES MÉLANGÉES

FRESH GOAT'S CHEESE WITH FIG PRESERVE SERVED WARM AND WRAPPED IN FINE SHEETS OF PASTRY, WITH MIXED SALAD LEAVES

13 €

SALADE DE JAMBON CRU AU MELON, TOMATES SÉCHÉES

SALAD OF HAM WITH MELON AND CONFIT TOMATOES

15 €

CARPACCIO DE FILET DE BŒUF MARINÉ AUX HERBES FRAÎCHES, GARNITURE NIÇOISE SUR MESCLUN

CARPACCIO OF FILLET OF BEEF MARINATED IN FRESH HERBS WITH BLACK OLIVES AND CONFIT CHERRY TOMATOES ON A MESCLUN SALAD

18 €

SALADE DE SCAMPIS SAUTÉS EN VINAIGRETTE PROVENÇALE

SALAD OF SAUTEED SCAMPI IN PROVENÇALE DRESSING WITH DICED BLACK OLIVES, TOMATOES AND PESTO

18 €

FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE ET SALADE DE MANGUE FRAÎCHE

TERRINE OF DUCK FOIE GRAS, FRESH MANGO AND MIXED SALAD LEAVES TOSSED IN A RASPBERRY VINAIGRETTE

19 €

POÊLÉE DE SAINT-JACQUES EN SALADE ET CÈPES EN PERSILLADE

PAN FRIED SCALLOPS, SALAD LEAVES DRESSED WITH BALSAMIC VINEGAR, CEP MUSHROOMS TOSSED IN PARSLEY AND GARLIC

19 €

PÂTES | PASTA

PÂTES FRAÎCHES AU PISTOU OU SAUCE TOMATE

FRESH PASTA WITH PESTO OR TOMATO SAUCE

15 €

PÂTES FRAÎCHES AUX SCAMPIS

FRESH PASTA WITH SCAMPI

20 €

POISSONS | FISH

BLANC DE CABILLAUD EN CROÛTE D'HERBES FRAÎCHES, RATATOUILLE NIÇOISE

FILLET OF COD IN A CRUST OF FRESH HERBS, SERVED WITH RATATOUILLE NIÇOISE

24 €

DOS DE LOUP DE MÉDITERRANÉE CUIT SUR PEAU SAUCE VIERGE, ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE

FILLET OF MEDITERRANEAN SEA BASS ROASTED ON ITS SKIN WITH A CHIVE AND DICED TOMATO SAUCE, SERVED WITH POTATOES CRUSHED WITH OLIVE OIL

25 €

NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES À LA CRÈME DE NOIX DE COCO, PÂTES FRAÎCHES

PAN FRIED SCALLOPS WITH A CREAMY COCONUT SAUCE, SERVED WITH FRESH PASTA

25 €

DEMI HOMARD RÔTI AU BEURRE DE BASILIC, RISOTTO DE PETITS LÉGUMES

HALF A LOBSTER ROASTED IN BASIL BUTTER, SERVED WITH VEGETABLE RISOTTO

28 €

VIANDES | MEAT

MAGRET DE CANARD ET BEURRE D'HERBES FRAÎCHES, RIZ CRÉMEUX ET PETITS LÉGUMES

SLICES OF DUCK BREAST AND FRESH HERBS BUTTER, SERVED WITH CREAMY RICE AND VEGETABLES

23 €

SELLE D'AGNEAU ÉMINCÉE ET JUS DE PISTOU, GRATIN DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES NIÇOIS

SADDLE OF LAMB, THINLY SLICED, WITH A PESTO SAUCE, SERVED WITH POTATO GRATIN AND NIÇOIS VEGETABLES

25 €

CÔTE DE VEAU POÊLÉE AUX PIGNONS ET CHAMPIGNONS EN PERSILLADE, PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE

PAN FRIED VEAL CHOP WITH PINE NUTS AND MUSHROOMS IN PARSLEY AND GARLIC, SERVED WITH MASHED POTATOES WITH OLIVE OIL

25 €

PAVÉ DE FILET DE BŒUF À LA PLANCHA À L'HUILE DE ROMARIN, POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON ET GRATIN DAUPHINOIS

THICK FILLET OF BEEF COOKED 'A LA PLANCHA' WITH FLAVOURED ROSEMARY OIL, SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES AND 'GRATIN DAUPHINOIS' POTATOES

26 €

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND AUX DOUCEURS DE CHOCOLAT

THE GOURMET'S COFFEE WITH CHOCOLATE DELIGHTS

7 €

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

VANILLA 'CRÈME BRÛLÉE'

7 €

ASSORTIMENT DE TROIS BOULES DE GLACE

SELECTION OF THREE SCOOPS OF ICE CREAM

8 €

TARTE AU CITRON DU JARDIN, COULIS DE FRAMBOISE ET SORBET MANDARINE

LEMON PIE MADE WITH GARDEN LEMON, RASPBERRY COULIS AND MANDARIN SORBET

9 €

FONDANT AU CHOCOLAT ET NUTELLA, CRÈME VANILLE ET GLACE NOISETTE

CHOCOLATE SPONGE WITH MELTED CHOCOLATE AND NUTELLA INSIDE, SERVED WITH VANILLA CREAM AND HAZELNUT ICE CREAM

9 €

EVENTAIL D'ANANAS ET MANGUE, SIROP AU RHUM ET SORBET NOIX DE COCO

PINEAPPLE AND MANGO FAN WITH RUM SYRUP AND COCONUT SORBET

9 €

Homard origine : Canada | Bœuf origines : Allemagne, France, Hollande | Veau, Magret et foie gras origine : France | Agneau origines : Angleterre, France, Irlande.
Lobster origin: Canada | Beef origin: Germany, France, Holland | Veal, duck breast and liver origin: France | Lamb origin: England, France, Ireland.

MENU DU JOUR | SET MENU PRICE

39€

SUGGESTIONS DU JOUR | TODAY'S SUGGESTIONS

ENTRÉE - *STARTER* 14 €
PLAT - *MAIN COURSE* 22 €
DESSERT 7 €

COMPOSEZ LE **4605** POUR RÉSERVER VOTRE TABLE | PLEASE DIAL **4605** TO RESERVE YOUR TABLE

SERVICE DE 12H00 À 14H00 ET DE 19H00 À 22H30 | FROM 12.00 A.M. TO 2.00 P.M. AND FROM 7.00 P.M. TO 10.30 P.M.