

Tous les jours sauf weekend et jour férié

12h-14h

# Menu "Inspiration" au gré du Marché

39 euros

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

## Entrées / Starters

13€

Soupe froide d'avocat, crevettes juste saisies

Cold avocado soup, seased shrimps

ou

Gâteau de socca et poivrons confits, coulis d'olive noir

Socca cake capsicum confit, black olive jus

\*\*\*\*\*

## Plats / Main Courses

22€

Daurade sébaste rôtie au thym, courgette en deux façons,  
écume d'aigo boullido

Sebaste bream roasted, Provencal herbs, zucchini two way,  
« Aigo Boullido » foam

ou

Entrecôte Angus, bonbons de navet boule or, jus réduit au porto

Black Angus Rib Eye, gold candied turnip, Porto reduction jus

\*\*\*\*\*

## Desserts

9€

Duo de kiwi et fraises, opaline au miel, sorbet citron

Kiwi mixed with strawberries, honey opaline, lime sorbet


ou

La mangue et la coco comme un œuf au plats, frites façon churros

Mango and coco, sunny side up egg style, deep fried churros fries


## Déjeuner - Lunch

### Entrées - Starters

- 
- Salade César (romaine, croutons, blanc de volaille, parmesan, anchois)  
Caesar salad (romaine lettuce, croutons, chicken breast, parmesan cheese, anchois) 19€
- Salade niçoise (mesclun, oeuf, tomate, poivron, cebette, fenouil, radis, thon)  
Nicoise salad (mesclun, egg, tomato, bell pepper, onion, radish, tuna) 18€
- Salade mixte (mesclun, tomates, oignon rouge)  
Mixed salad (mesclun, tomatoes, red onion) 13€
- Tomate du moment et burrata à l'huile de basilic  
Today's tomato and burrata, basil olive oil dressing 16€
- Saumon fumé, crème ciboulette et toast  
Smoked salmon, cream cheese and toasted bread 18€
- Wrap saumon fumé et raifort  
Smoked salmon wrap horseradish sauce 17€

## Déjeuner - Lunch

### Plats - Main courses



Club sandwich volaille et bacon (blanc dinde, tomate, romaine, mayonnaise, oeuf, bacon)	
Turkey and bacon club sandwich (turkey breast, tomato, lettuce, mayonnaise, egg, bacon)	20€
Linguini tomate basilic	
Basil and tomato sauce linguini	15€
Plins aux herbes, spaghettis de courgettes	
Herbal plins pasta, spaghettis made of zucchini	15€
Omelette selon votre goût (jambon, emmental, champignons, herbes)	
Your own Omelette (your choice of ham, cheese, mushrooms, herbs)	13€
Le retour de pêche, meunière ou nature	
Fresh fish of the day, Meunière style or naturally cooked	25€
Filet de boeuf au sautoir	
Sauteed beef filet	28€
Assiette de frites	
French fries platter	10€
Pour ne pas laisser les plats seuls, au choix entre frites, mesclun ou légumes de saison à notre façon	
Don't let the dishes come alone, your choice between french fries, mixed salad, or seasonal vegetables	

*Déjeuner - Lunch*

**Gourmandises Maisons - Homemade Treats**

Coupe de glace et sorbet (3 boules)

Ice-cream and Sorbet (3 scoops)

9€

Moelleux chocolat

Chocolate fondant

9€

Tiramisu Grande tradition

Tiramisu Grande tradition

10€

Crème brûlée vanille

Vanilla Creme brulee

10€