

Entrées

Burrata aux poivrons marinés grillés N
Burrata with marinated grilled peppers
70

Salade Niçoise au thon confit
Niçoise salad with confit tuna
55

Salade panzanella au fromage
de chèvre grillé N
Panzanella salad with baked goats' cheese
50

Salade de lentilles et légumes
marinés N
Lentil salad with pickled vegetables
45

Salade de pommes, haricots verts,
foie gras et noix N A
Apple, green beans and foie gras salad
with walnuts
65

Salade de quinoa et canard confit N
Quinoa salad with confit duck leg
55

Salade de betteraves,
fromage de chèvre et pistaches N
Beetroot salad with goat's cheese and pistachios
50

Salade de pastèque, fromage de fêta,
copeaux d'amande et basilic N
Watermelon with feta cheese, almond flakes and basil
55

Salade de homard avec vinaigrette au
yuzu N
Lobster salad with yuzu dressing
95

Carpaccio de thon, assaisonnement
aux agrumes et aux raisins N
Tuna carpaccio with citrus dressing and grape relish
55

Carpaccio de saumon fumé
fait maison
House smoked salmon carpaccio
50

Tartare de thon avec vinaigrette à la
truffe
Tuna tartare with truffle dressing
105

Tarte flambée
Onion tart
35

Tarte fine à la truffe
Truffle tart
55

Crevettes grillées à la sauce harissa
Grilled harissa prawns
65

Calamars et courgettes frits
Crispy calamari and zucchini
40

Oeufs au plat, foie gras et
sauce Périgueux A
Fried eggs and foie gras with Périgueux sauce
155

Plats Principaux

Gnocchis à la tomate fraîche
Gnocchi Sorrentina
65

Rigatoni au ragoût de boeuf
Rigatoni with beef ragout
80

Risotto aux fruits de mer
et pistaches N
Seafood risotto with pistachios
110

Linguini au homard

Lobster linguini

160

Ravioli à la truffe avec sauce

Périgeux A

Truffle ravioli with perigueux sauce

175

Rigatoni aux truffes

Rigatoni with truffles

Market Price

Moules “Saganaki” à la sauce tomate et fromage de chèvre accompagné de pommes frites

Mussels “Saganaki” with tomato sauce, feta cheese
and french fries

135

Gambas grillés à la pomme et à l’harrisa N

Grilled tiger prawns with apple-harissa relish

165

Filet de bar rôti à la sauce tomate accompagné de riz au sumac

Roasted filet of seabass with tomato sauce and
sumac rice

145

Daurade grillée

Grilled seabream

155

Bar grillé en croûte de sel

Salt baked seabass

365

Sole meunière N

Dover sole meunière

385

Coquelet mariné

Marinated baby chicken

110

Côtelettes d’agneau marinées, pain pita et aubergines épicées N

Marinated lamb cutlets with pita bread and
spiced aubergine

165

Selle d’agneau marinée aux épices, accompagnée de purée de topinambour et compote à la tomate

Spicy marinated lamb saddle with parsnip purée and
tomato compote

185

Entrecôte grillée et piments de Padron

Grilled rib eye with Padron peppers (400g)

280

Faux-filet de veau grillé et mariné au yaourt et aux herbes N

Grilled veal strip loin marinated with
yoghurt and herbs

185

Travers de boeuf cuit 50 heures et oignons doux A

50-hours cooked beef short rib with sweet onion

285

Accompagnements

Pommes frites

French fries

30

Ratatouille

35

Gratin dauphinois

Potato gratin

30

Broccolini

35

Salade verte

Mix leaf salad

35

N - Contains Nuts

A - Alcohol

Dishes may contain allergen ingredients such as soya, seafood, gluten, dairy and eggs