

ENTREES / STARTER

A partager ou pas / To Share or not to share

| | | |
|---|---|-----|
| Bagna Cauda (Panier de crudités, sauce tiède à l'anchoïade façon "Bagnette") | Seasonal raw vegetables, warm anchovy sauce | 22€ |
| Beignets de Fleurs de courgettes - Coulis de poivrons / tomates | Fritters of zucchini flowers - Redpepper / tomato coulis sauce | 18€ |
| Crèmeux de Ricotta / Pignons / Riquette - Saumon Gravlax | Creamy Ricotta cheese - Pin seeds - Rocket salad / Gravlax Salmon | 19€ |
| Arrancini de Cabillaud aux épices « maison » | Cod Arrancini with Homemade Spices | 19€ |
| La boîte de Mini Sardines « Laguildive » marinées à l'huile d'olive - Pain grillé - Beurre | | 26€ |
| Mini sardines « Laguildive » box marinated with olive oil - Toasted bread - Butter | | |

| | | |
|---|---|-----|
| Salade Niçoise | Salad of Raw vegetables with tuna, anchovies and egg | 20€ |
| Cœurs de Sucrine façon "Ceasar Salad" - Supplément Poulet Mariné +2€ | | 18€ |
| Classic Ceasar Salade prepared with hearts of lettuce - with marinated chicken +2€ | | |
| Burrata des Pouilles - Tomates sélectionnées | Italian Burrata - Selectionated tomatoes | 21€ |
| Retour de Pêche préparé en « Ceviche » - Saveurs d'agrumes | Ceviche Daily fish from Méditerranée - Citrus fruit flavour | 27€ |
| Calamars frits - Sauce tartare | Fried Squid - Tartare sauce | 23€ |
| Linguine aux tomates de Sicile / Basilic / Ail | Linguine Pasta with Italian tomatoes / Basil / Garlic | 18€ |
| Ravioles de Saint Jean à la crème d'artichauts 19€ ou à la crème de Truffe d'été | | 26€ |
| Saint Jean small Ravioli with cream of artichokes 19€ or cream of Summer Truffle | | |
| Tataki de Thon - Graines de sésame - Légumes thaï - Vinaigrette moutarde à l'ancienne / Soja | | 29€ |
| Tuna Tataki - Seeds - Thai vegetables - Old mustard vinaigrette / soy sauce | | |

VIANDES / MEAT

| | | |
|--|---------------------------|-----|
| Carpaccio de Bœuf - Copeaux de parmesan - Riquette - Vinaigrette d'herbes | | 21€ |
| Beef carpaccio - Parmesan Cheese shavings - Rocket salad - Herbs vinaigrette | | |
| "Jo' Burger" - Pain artisanal - Bœuf haché - Comté - Oignons confits - sauce BBQ Maison (supplément bacon +2€) | | 21€ |
| "Jo' Burger" - Traditionally bread - Minced Beef - Comté cheese - Stewed onions - Home made BBQ sauce (with bacon +2€) | | |
| Noix d'Entrecôte poêlée - Black Angus U.S.A - Sauce « Chimichurri » comme en Argentine | | 49€ |
| Black Angus U.S.A pan sautéed beef ribsteak - « Chimichurri » sauce | | |
| Côte de Veau façon Milanaise | Milanese-style Veal chop | 33€ |
| Épaule d'Agneau confite pendant 12 heures | Slow Cooked Lamb shoulder | 28€ |

POISSONS / FISH

| | | |
|---|---------------------------------------|-----|
| Filet de Daurade - Aubergine au four - Condiment tomate / fenouil - Coulis de poivron | | 30€ |
| Fillet of Seabream - Roast Eggplant - Tomato and fennel condiments - Redpepper coulis sauce | | |
| Dos de Cabillaud rôti - Écrasée de pomme de terre / huile d'olive - Jus de viande parfumé aux herbes | | 26€ |
| Roast Cod - Mashed potatoes / olive oil - Meat juice with herbs | | |
| Gambas rôties - Duo de Spaghetti courgettes / encre de seiche - Émulsion bisque / huile d'olive | | 36€ |
| Roast King Prawns - Duet of zucchini / ink sauce spaghetti - Bisque / olive oil emulsion sauce | | |
| Noix de Saint Jacques à la plancha - Mousseline pois chiches / aubergines façon houmous - Pickles d'oignons rouges | | 27€ |
| Scallops cooked on the griddle - Chickpea / eggplant mousseline like Houmous - Red onions pickles | | |
| Loup ou Daurade - grillé - pour 1 personne 500gr | Grilled Sea bass or Sea bream - 500gr | 35€ |

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement - Pour tout supplément de garniture 6€
All our dishes are served with a side order - For supplement 6€

Nous tenons à votre disposition une carte avec les allergènes mentionnés - N'hésitez pas à la demander
A menu with the list of allergic product is available - Do not hesitate to ask at your waiter