

Les Entrées Froides

Foie Gras de Canard mi-cuit confectionné par notre Chef de Cuisine, chutney mangue-gingembre	27 €
<i>Duck Foie Gras terrine made by our chef, mango-ginger chutney</i>	
Pata Negra: Jambon 100% Ibérique de Bellota Sierra de Sevilla - 36 mois , pain croustillant à la tomate fraîche	36 €
<i>Thin slices of Pata Negra : Jambon 100% Ibérique de Bellota Sierra de Sevilla - 36 month, crusty bread with fresh tomato coulis</i>	
King Crab d'Alaska, mayonnaise « Maison » et guacamole	52 €
<i>Alaskan King Crab, home-made mayonnaise and guacamole</i>	
Variation de Saumon fumé d'Ecosse et aiguillettes de Saumon mariné à l'aneth	28 €
<i>Slice of Scottish smoked Salmon and fillets of Salmon marinated with dill</i>	
La Salade de Homard aux agrumes	49 €
<i>Lobster salad with citrus fruit</i>	
Salade de Nice « Comme on l'aime »	20 €
<i>Salad of raw vegetables with tuna, anchovies and egg</i>	
Duo d' Emincé d'Artichauts « violets » crus, douce anchoïade et Poivrons doux rôtis à l'huile d'olive	20 €
<i>Mix of Sliced raw Artichokes with light anchovy dressing and Sweet Red Pepper roasted with olive oil</i>	
Délicieuse Burrata des Pouilles, tomates sélectionnées, basilic frais	21 €
<i>Best Italian Burrata, selected tomatoes, fresh basil</i>	
La salade de Poulpe « à notre façon »	25 €
<i>Marinated Octopus salad prepared the way we like it !</i>	
La boîte de Mini Sardines « Laguidive » à l'huile d'olive, pain grillé et beurre	26 €
<i>Minisardines « Laguidive » with olive oil, toasted bread and butter</i>	
Cœurs de sucrine façon « Caesar salad »	17 €
<i>Classic Caesar Salad prepared with hearts of lettuce</i>	

Caviar « Premium » : Ultra-frais et naturel – Maison CaviarPlaces – 20G 85 €

Caviar «Premium» : ultra-fresh and natural – Maison CaviarPlaces Gourmet – 20G

Les Entrées Chaudes

Les Calamars frits, sauce tartare	23 €
<i>Fried Squid, tartare sauce</i>	
Salade tiède de Crevettes sauvages cuites vapeur puis marinées minute avec huile d'olive, citron et basilic	35 €
<i>Steamed King Prawns marinated with olive oil, lemon and basil</i>	
Les Ravioles de Saint Jean à la crème d'artichauts 19 € - ou - à la crème de truffe d'été	26 €
<i>Saint Jean small Ravioli with cream of artichokes 19 € - or - cream of summer truffle 26 €</i>	
Linguine aux tomates de Sicile - basilique - Ail	18 €
<i>Linguine pasta with Italian tomatoes - Basil - Garlic</i>	
Minestrone à l'Italienne	19 €
<i>Minestrone soup</i>	
La Soupe de Poissons « d'ici », croûtons et rouille	21 €
<i>Home-made rock fish soup, croutons and special garlic mayonnaise with chilli peppers</i>	

Les Viandes

Noix d'Entrecôte poêlée – Black Angus - U.S.A- sauce aux Morilles	49 €
<i>Black Angus U.S.A pan-sautéed Beef ribsteak -Morel mushrooms sauce</i>	
Tartare de Bœuf préparé par nos soins	23 €
<i>Raw Minced Steak with chopped onions, capers, parsley, seasoning and raw egg yolk</i>	
Coquelet rôti à l'ail et tomates de Sicile	24 €
<i>Roast young Cockerel with garlic and Sicilian tomatoes</i>	
Magnifique Côte de Veau, râpée de Truffe d'été, jus de cuisson	35 €
<i>Veal chop served with its juice, summer truffle petals</i>	

Les informations sur les allergènes présents dans chacun de nos mets sont à votre disposition à la caisse
The information about the allergens on each plate is at your disposal at the cashier

Notre Spécialité

Loup sauvage pour un minimum de deux personnes

Cuisson au four dans une croûte de sel - Sauce vierge ou simplement huile d'olive

Raviolini à la crème d'artichauts en garniture

Prix par personne 65€ les 500 gr

Our Speciality

Line caught Wild Sea Bass for a minimum of two people

Roasted in a salt crust or grilled - Virgin Sauce or Olive oil

Saint Jean small Ravioli with cream of artichokes

Price per person 65€ per 500 g

LES POISSONS

Noix de Saint-Jacques sur une fondue de poireaux, pétales de Truffe d'été, jus de Veau	32 €
<i>Seared Scallops on a bed of slow-simmered leeks, summer Truffle petals, Veal jus</i>	
Les Magnifiques Crevettes sauvages à la citronnelle	36 €
<i>Pan-sautéed King Prawns with lemongrass</i>	
Calamars à la Provençale, légumes de saison	28 €
<i>Provençal-style Squids, seasonal vegetables</i>	
Turbotin pour 2 personnes - rôti ou vapeur - beurre blanc / Prix par personne	42 €
<i>Baby Turbot for 2 people - roast or steam - white butter sauce / Price per person</i>	
Saint-Pierre sauvage pour 2 personnes - Grillé / Prix par personne	44 €
<i>Wild John Dory for 2 people - Grilled / Price per person</i>	
Dos de Cabillaud rôti, courgettes "Pays", sauce vierge aux olives noires "Taggiasca"	26 €
<i>Roast Cod on a bed of local zucchini, virgin sauce with Italian pitted olives</i>	
Le Saumon caramélisé, sauce soja et ail confit	21 €
<i>Caramelized Salmon, soya sauce, garlic clove preserve</i>	
La Marmite du Pêcheur	32 €
<i>Local Bouillabaisse for one</i>	

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

Menu du petit baigneur

Childrens' menu

Nuggets de poulet / Steak haché / Penne beurre ou tomate / Pavé de Saumon + Glace enfant	15 €
<i>Chicken nuggets / Minced steak / Plain or tomato Penne Pasta / Fillet of Salmon + Children ice cream</i>	