

Les Entrées Froides

Foie Gras de Canard mi-cuit confectionné par notre Chef de Cuisine, chutney mangue-gingembre	28 €
<i>Duck Foie Gras terrine made by our chef, mango-ginger chutney</i>	
Pata Negra: Jambon 100% Ibérique de Bellota Sierra de Sevilla - 72 mois, pain croustillant à la tomate fraîche	38 €
<i>Thin slices of Pata Negra : Jambon 100% Ibérique de Bellota - Sierra de Sevilla - 72 months, crusty bread with fresh tomato coulis</i>	
La boîte de Mini Sardines « Laguidive » à l'huile d'olive, pain de campagne et beurre salé	27 €
<i>Minisardines « Laguidive » with olive oil, Country bread and salted butter</i>	
Tartare de Dorade, fruit de la passion, citron et gingembre	28 €
<i>Sea Bream Tartare, passion fruit, lemon and ginger</i>	
Ceviche de Sériole de Méditerranée	28 €
<i>Mediterranean AmberJack Ceviche</i>	
Variation de Saumon fumé d'Ecosse et aiguillettes de Saumon mariné à l'aneth	29 €
<i>Slice of Scottish smoked Salmon and fillets of Salmon marinated with dill</i>	
La salade de Poulpe « à notre façon »	32 €
<i>Marinated Octopus salad prepared the way we like it !</i>	
Salade de Nice « Comme on l'aime »	21 €
<i>Salad of raw vegetables with tuna, anchovies and egg</i>	
Emincé d'Artichauts « violets » crus, douce anchoïade	25 €
<i>Sliced raw Artichokes with light anchovy dressing</i>	
Les Poivrons doux rôtis à l'huile d'olive, quelques anchois de Collioure	22 €
<i>Sweet Red Pepper roasted with olive oil, fine anchovies</i>	
Délicieuse Burrata des Pouilles, tomates sélectionnées, basilic frais	23 €
<i>Best Italian Burrata, selected tomatoes, fresh basil</i>	
Cœurs de sucrine façon « Caesar salad »	19 €
<i>Classic Caesar Salad prepared with hearts of lettuce</i>	
Salade Grecque : tomates, Feta, concombre, poivron rôti, olives « Kalamata », oignons	21 €
<i>Greek Salad with tomatoes, Feta cheese, cucumber, roast sweet pepper, "Kalamata" Olives and onions</i>	

Les Entrées Chaudes

Les Calamars frits, sauce tartare	28 €
<i>Fried Squid, tartare sauce</i>	
Salade tiède de Crevettes sauvages cuites vapeur puis marinées minute avec huile d'olive, citron et basilic	39 €
<i>Steamed King Prawns marinated with olive oil, lemon and basil</i>	
Les Ravioles de Saint Jean à la crème d'artichauts 21 € - ou - à la crème de truffe d'été	28 €
<i>Saint Jean small Ravioli with cream of artichokes 21 € - or - cream of summer truffle 28 €</i>	
Linguine aux tomates de Sicile - basilic - 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	23 €
<i>Home-made Rock Fish soup, croutons and special garlic mayonnaise with chilli peppers</i>	

Les Viandes

** Toutes nos Viandes sont servies avec une purée de Pommes de Terre - All our Meats are served with Mashed Potatoes*

Noix d'Entrecôte poêlée - Black Angus - U.S.A- sauce aux Morilles	59 €
<i>Black Angus U.S.A pan-sautéed Beef ribsteak -Morel mushrooms sauce</i>	
Tartare de Bœuf préparé par nos soins, frites fraîches et salade	23 €
<i>Raw Minced Steak with chopped onions, capers, parsley, seasoning and raw egg yolk, fresh French Fries and salad</i>	
Coquelet rôti à l'ail et tomates de Sicile	25 €
<i>Roast young Cockerel with garlic and Sicilian tomatoes</i>	
Magnifique Côte de Veau, râpée de Truffe d'été, jus de cuisson	37 €
<i>Veal chop served with its juice, summer truffle petals</i>	

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

Prix par personne 70€ 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*

Price per person 70€ per 500 g

LES POISSONS

Noix de Saint-Jacques sur une fondue de poireaux, pétales de Truffe d'été, jus de Veau <i>Seared Scallops on a bed of slow-simmered leeks, summer Truffle petals, Veal jus</i>	39 €
Magnifiques Crevettes sauvages à la citronnelle, purée de patates douces <i>Pan-sautéed King Prawns with lemongrass, mashed sweet potatoes</i>	43 €
Calamars à la Provençale, légumes de saison <i>Provençal-style Squids, seasonal vegetables</i>	31 €
Turbotin pour 2 personnes - rôti ou à la provençale- beurre blanc / Prix par personne <i>Baby Turbot for 2 people - roast or Provençal-style - white butter sauce / Price per person</i>	46 €
Saint-Pierre sauvage pour 2 personnes - Grillé / Prix par personne <i>Wild John Dory for 2 people - Grilled / Price per person</i>	48 €
Dos de Cabillaud rôti, courgettes "Pays", sauce vierge aux olives noires "Taggiasca" <i>Roast Cod on a bed of local zucchini, virgin sauce with Italian pitted olives</i>	29 €
Le Saumon caramélisé, sauce soja et ail confit, riz noir <i>Caramelized Salmon, soya sauce, garlic clove preserve, black rice</i>	24 €
L'Assiette de Bouillabaisse "Dégustation" <i>Local Bouillabaisse for one</i>	41 €

GARNITURES - 6 euros

Raviolini Artichaut	Raviolini Truffe (+6 euros)
Purée de Pommes de Terre	Purée Truffe (+6 euros)
Frites Fraîches	Purée Patates douces
Haricots Sautés	Ratatouille
Poêlée de Légumes	Salade Verte
Riz Noir	

SIDES DISHES - 6 euros

<i>Artichokes Raviolini</i>	<i>Truffle Raviolini (+6 euros)</i>
<i>Mashed Potatoes</i>	<i>Truffle Mashed Potatoes (+6 euros)</i>
<i>Fresh French Fries</i>	<i>Sweet Mashed Potatoes</i>
<i>Sautéed Green Beans</i>	<i>Fine Ratatouille</i>
<i>Pan-Sautéed vegetables</i>	<i>Green Salad</i>
<i>Black Rice</i>	