

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>	
Les Mini Sardines « Laguildive » en conserve, huile d'olive, pain de campagne et beurre salé	28 €
<i>Minisardines « Laguildive » with olive oil, Country bread and salted butter</i>	
Tartare de Dorade, fruit de la passion, grenade, citron et gingembre	30 €
<i>Sea Bream Tartare, passion fruit, pomegranate, lemon and ginger</i>	
Ceviche de Sériole de Méditerranée	30 €
<i>Mediterranean Amberjack Ceviche</i>	
Variation de Saumon fumé d'Ecosse et aiguillettes de Saumon mariné à l'aneth	29 €
<i>Scottish smoked Salmon and fillets of Salmon marinated with dill</i>	
La salade de Poulpe « à notre façon »	33 €
<i>Marinated Octopus salad prepared the way we like it !</i>	
Caviar « Premium » : Ultra-frais et naturel - Maison Malakoff - 30G	90 €
<i>Caviar «Premium» : ultra-fresh and natural - Maison Malakoff - 30G</i>	
<i>* Nous tenons à votre disposition notre sélection prestige de Caviar - We have at your disposal our prestigious selection of Caviar</i>	
Salade de Nice « Comme on l'aime »	22 €
<i>Salad of raw vegetables with tuna, anchovies and egg</i>	
Emincé d'Artichauts « violets » crus, douce anchoïade	26 €
<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	24 €
<i>Best Italian Burrata, selected tomatoes, fresh basil</i>	
Cœurs de sucrine façon « Caesar salad »	19 €
<i>Classic Caesar Salad prepared with lettuce hearts</i>	
Salade Grecque : tomates, Feta, concombre, poivron rôti, olives « Kalamata », avocat, oignons rouges	19 €
<i>Greek Salad with tomatoes, Feta cheese, cucumber, roast sweet pepper, "Kalamata" Olives, avocado and red onions</i>	

Les Entrées Chaudes

Les Calamars frits, sauce tartare	28 €
<i>Fried Squid, tartare sauce</i>	
Les Calamars sautés à la « Provençale »	28 €
<i>Sautéed "Provençal-style" Squid</i>	
Salade tiède de Crevettes sauvages cuites vapeur puis marinées minute avec huile d'olive, citron et basilic	40 €
<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	24 €
<i>Home-made Rock Fish soup, croutons and special garlic mayonnaise with chilli peppers</i>	

Les Viandes

Tartare de Bœuf préparé par nos soins, frites fraîches et salade	25 €
<i>Raw Minced Steak with chopped onions, capers, parsley, seasoning and raw egg yolk, fresh French Fries and salad</i>	
Coquelet rôti, sauce aux Morilles	29 €
<i>Roast young Chicken with Morel mushrooms sauce</i>	
Magnifique Côte de Veau, râpée de Truffe d'été, jus de cuisson	39 €
<i>Veal chop served with its juice, summer truffle petals</i>	
Noix d'Entrecôte poêlée - Black Angus - U.S.A- sauce aux Morilles	62 €
<i>Black Angus U.S.A pan-sautéed Beef ribsteak -Morel mushrooms sauce</i>	
<i>* Toutes nos Viandes sont servies avec une purée de Pommes de Terre - All our Meats are served with Mashed Potatoes</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

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>	41 €
Magnifiques Crevettes sauvages à la citronnelle, purée de patates douces <i>Pan-sautéed King Prawns with lemongrass, mashed sweet potatoes</i>	44 €
Turbotin pour 2 personnes - rôti avec beurre blanc ou à la provençale- Prix par personne <i>Baby Turbot for 2 people - roast, white butter sauce or Provençal-style - / Price per person</i>	48 €
Saint-Pierre sauvage pour 2 personnes - Grillé / Prix par personne <i>Wild John Dory for 2 people - Grilled / Price per person</i>	54 €
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>	26 €
L'Assiette de Bouillabaisse "Dégustation" <i>Local Bouillabaisse for one</i>	42 €

GARNITURES - 6 euros

Raviolini « Artichauts »	Raviolini « Truffe » (+7 euros)
Purée de Pommes de Terre	Purée Truffe (+7 euros)
Frites Fraîches	Purée Patates douces
Haricots Verts Sautés	Ratatouille
Poêlée de Légumes	Salade Verte
Riz Noir	

SIDES DISHES - 6 euros

<i>Artichokes Raviolini</i>	<i>Truffle Raviolini (+7 euros)</i>
<i>Mashed Potatoes</i>	<i>Truffle Mashed Potatoes (+7 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>	