

ENTREES TRADITION

<i>Tomates et mozzarella « di bufala » au basilic de la Riviera</i>	23 €
<i>Palette de légumes et sauces traditionnelles</i>	27 €
<i>Salade belle niçoise</i>	27 €
<i>Salade César et filet de volaille croustillant</i>	28 €
<i>Salade grecque, tomates, olives, féta, oignons rouges</i>	25 €
<i>Salade mixte, concombre, radis et légumes</i>	19 €
<i>Jambon de Parme et melon Charentais</i>	25 €

LES SIGNATURES

<i>Quinoa en salade d'agrumes, légumes acidulés crus et cuits</i>	24 €
<i>Œuf sur le plat, poêlée de champignons de saison, truffe</i>	33 €
<i>Queues de crevettes à la vapeur, salade mexicaine, sauce cocktail au piment</i>	30 €
<i>Saumon d'Islande fumé par nos soins, pickles de saison, chips de blé noir</i>	29 €
<i>Terrine de foie gras, sauté de fruits rouges et vieux vinaigre balsamique</i>	28 €
<i>Tartare de thon, coco, citron lime, salade et tuile corail</i>	29 €

PATES

<i>Spaghetti "pomodoro e basilico"</i>	23 €
<i>Linguine "alle vongole veraci"</i>	37 €
<i>Fetuccine frais aux cèpes</i>	32 €
<i>Gnocchis de pommes de terre et châtaignes, crémeux de potimarron à l'amande</i>	23 €

POISSONS

<i>Calamars frits, sauce tartare</i>	36 €
<i>Cœur de saumon grillé, moutabal d'aubergine, courgettes grillées au cumin</i>	32 €
<i>Grosses crevettes en sauce piquante, bi-bim pap croustillant de légumes et calamars</i>	42 €
<i>Stockfish de cabillaud à la niçoise</i>	36 €
<i>Thon « snacké » au sésame, écrasé d'avocat à la feuille de coriandre</i>	36 €
<i>Loup grillé aux aromates de Provence</i>	39 €
<i>Sole des sables meunière ou grillée</i>	64 €

Banc de poissons sauvages & crustacés (Prix affichés sur ardoise)

VIANDES

<i>Tartare de bœuf à l'ancienne, mesclun & croustille de pain</i>	26 €
<i>Milanaise de veau, riquette au vieux balsamique</i>	36 €
<i>Hamburger sauce barbecue et pancetta fumée, cornichons, oignons et pommes de terre frites</i>	35 €
<i>Poussin grillé au citron et curcuma, barbajuans de pommes de terre, sauce yaourt acidulée</i>	32 €
<i>Bavette de bœuf black Angus, échalotes, pommes frites, chips de vitelotte</i>	37 €

DESSERTS

<i>Eclair et glace chocolat grand cru</i>	15 €
<i>Tarte à la pomme et glace cannelle</i>	15 €
<i>Sablé aux figues, crème au lait d'amande, glace à l'eau de rose</i>	22 €
<i>Dessert du jour</i>	15 €
<i>Glaces et sorbets de saison (3 parfums)</i>	12 €
<i>Fruits du moment émincés</i>	29 €

*Gâteau d'anniversaire – par portion (sur commande 24h à l'avance)
au choix: Millefeuille Prince Albert, Opéra, Tarte aux fruits de saison*

L'origine de nos viandes bovines varie, UE uniquement

Liste des allergènes disponible sur demande

Prix nets – Taxes et service inclus

TRADITIONAL STARTERS

<i>Tomatoes and mozzarella cheese "Di bufala" basil from the Riviera</i>	23 €
<i>Selection of cold cut vegetables and traditional sauce</i>	27 €
<i>Nicoise salad</i>	27 €
<i>Caesar salad with crispy chicken</i>	28 €
<i>Greek salad style "Tomatoes, olives, feta cheese, red onions"</i>	25 €
<i>Mixed salad, cucumber, radish and vegetables</i>	19 €
<i>Parma ham and melon</i>	25 €

SIGNATURE STARTERS

<i>Quinoa in citrus salad, raw and cooked sour vegetables</i>	24 €
<i>Stir-fried egg & seasonal mushrooms, truffle shavings</i>	33 €
<i>Steamed shrimp tails, Mexican salad, chili cocktail sauce</i>	30 €
<i>Homemade smoked salmon, pickles, black wheat chips</i>	29 €
<i>Foie Gras terrine, sautéed red fruits and old balsamic vinegar</i>	28 €
<i>Tuna tartar, coconut, lime and salad</i>	29 €

PASTAS

<i>Spaghetti "pomodoro e basilico"</i>	23 €
<i>Linguini "alle vongole veraci" (clams)</i>	37 €
<i>Fettucine pasta with cepes mushrooms</i>	32 €
<i>Potato and chestnut gnocchi, onion squash and almond cream</i>	23 €

FISH

<i>Fried calamari, tartar sauce</i>	36 €
<i>Grilled salmon fillet, eggplant moutabal, grilled zucchini with cumin</i>	32 €
<i>King prawns, spicy sauce, bi-bim pap style crispy vegetable, squid</i>	42 €
<i>Cod stockfish « Niçoise » style</i>	36 €
<i>Sautéed tuna with sesame, guacamole scented with coriander</i>	36 €
<i>Grilled seabass with Provence herbs</i>	39 €
<i>Sole fish cooked meunière (slightly fried) or grilled</i>	64 €

Great shoal of wild fish & crustaceans (displayed prices)

MEATS

<i>"Steak tartar", mesclun and crispy bread</i>	26 €
<i>Veal Milanese, arugula salad with vintage balsamic</i>	36 €
<i>Hamburger with barbecue sauce and smoked pancetta, pickles, onion and fried potatoes</i>	35 €
<i>Grilled baby chicken with lemon and curcuma, potato barbajuan, sour yoghurt sauce</i>	32 €
<i>Flank steak of black Angus beef, shallots, French fries, vitelotte potatoe chips</i>	27 €

DESSERTS

<i>« Grand Cru » chocolate éclair pastry and ice cream</i>	15 €
<i>Apple pie with cinnamon</i>	15 €
<i>Fig shortbread biscuit, almond mil cream, rose water ice cream</i>	22 €
<i>Pastry of the day</i>	15 €
<i>Seasonal ice cream and sorbets (3 flavors)</i>	12 €
<i>Selection of fresh fruits "ready to eat"</i>	29 €

<i>Birthday cake - per portion (by order 24h in advance)</i>	16 €
<i>to choose: Prince Albert millefeuille, Opéra, Seasonal fruits tart</i>	

*The origin of our beef meat is subject to change
EU only Allergens list available upon request
Net prices – Taxes and service included*

ANTIPASTI

<i>Pomodoro e Mozzarella "Di bufala" con basilico della Riviera</i>	23 €
<i>"Palette" di verdure crude e salse tradizionali</i>	27 €
<i>Insalata Nizzarda</i>	27 €
<i>Insalata Cesar, filetto di pollo croccante</i>	28 €
<i>Insalata Greca "Pomodori, olive, feta, cipolla rossa"</i>	25 €
<i>Insalata mista, ravanelli e verdure</i>	19 €
<i>Prosciutto di Parma e melone</i>	25 €

ANTIPASTI "SIGNATURE"

<i>Quinoa in insalata di agrumi, verdure acide crude e cotte</i>	24 €
<i>Uova al piatto, spadellata di funghi di stagione, tartufo</i>	33 €
<i>Gamberi al vapore, insalata messicana, salsa cocktail al peperoncino</i>	30 €
<i>Salmone affumicato della casa, pickels, chips di grano saraceno</i>	29 €
<i>Terrina di foie gras, frutti di bosco al salto e vecchio balsamico</i>	28 €
<i>Tartare di tonno al cocco, limone e insalata</i>	29 €

PASTA

<i>Spaghetti « pomodoro e basilico »</i>	23 €
<i>Linguine « alle vongole »</i>	37 €
<i>Fettuccine fresche ai porcini</i>	32 €
<i>Gnocchi di patate e castagne, « crémeux » di zucca alle mandorle</i>	23 €

PESCE

<i>Frittura di calamari, salsa tartara</i>	36 €
<i>Cuore di salmone grigliato, senape di melanzane, zucchine alla griglia con cumino</i>	32 €
<i>Gamberoni, salsa piccante, bi-bim pap di verdure croccanti e calamari</i>	42 €
<i>Stockfish di merluzzo alla nizzarda</i>	36 €
<i>Tonno « snacké » al sesamo con avocado e coriandolo</i>	36 €
<i>Branzino grigliato alla Provenzale</i>	39 €
<i>Sogliola alla mugnaia o alla griglia</i>	64 €

Pescato del giorno & crostacei (prezzi affissi)

CARNE

<i>Tartare di manzo, e accompagnamento tradizionale</i>	26 €
<i>Vitello Milanese, insalata al aceto balsamico</i>	36 €
<i>Hamburger con salsa barbecue e pancetta affumicata, sottaceti, cipolla e patate fritte</i>	35 €
<i>Galletto grigliato al limone e curcuma, ravioli di patate fritti</i>	32 €
<i>"Bavette" di manzo Black Angus, scalogno, patate fritte, "chips" vitelotte</i>	27 €

DOLCI

<i>Éclair e gelato al cioccolato "Grand cru"</i>	15 €
<i>Torta alle mele e cannella</i>	15 €
<i>"Sablé" ai fichi, crema di latte di mandorla, gelato all'acqua di rosa</i>	22 €
<i>Cupola di cioccolato alla banana</i>	19 €
<i>Desert del giorno</i>	15 €
<i>Gelato e sorbetto di stagione (3 sapore)</i>	12 €
<i>Fruta del momento</i>	29 €

<i>Torta di compleanno – la porzione (su ordinazione 24-ore di anticipo)</i>	16 €
<i><u>scelta:</u> millefoglie Principe Albert, opéra, torta alla frutta di stagione</i>	