

LE DECK

RESTAURANT

LES ENTRÉES À PARTAGER / SHARING STARTERS

Socca, salade SOCCA, salad	18	JAMBON IbÉRIQUE AOC "de cebo" 24 mois, PAN CON TOMATE IBERIAN HAM AOC de Cebo 24 months, PAN CON TOMATE	32
Eclats de PARMESAN, NECTAR DE VINAIGRE balsamique PARMESAN chips, balsamic VINEGAR NECTAR	18	FETA grillÉE AUX AROMATES, TOMATE ET CONCOMBRE Grilled FETA CHEESE, TOMATO & CUCUMBER	27
Salade d'ARTICHAUTS poivrade, huile d'olive citron ARTICHOKES salad, LEMON flavoured olive oil	20	Frites de panisses PANISSE fries	15
MOZZARELLA BURRATA, TOMATES multicolores, balico BURRATINA, CHERRY TOMATOES	27	PissaladiÈRE d'Aqui CARAMELISED ONION TART	18
Salade FATOUCH FATOUCH libANESE salad	16	Sashimi de daurade sur l'ARÊTE SEABREAM sashimi	35
Trio de Dips GRECS Tzatziki, Tirokafteri, TARAMA TRIO of GREEK Dips Tzatziki, Tirokafteri, TARAMA	29	Poulpe grillé & houmous Grilled octopus & HOMMOS	34
LA CONSERVERIE DE Marseille, "baby sardines" "LA CONSERVERIE" of Marseille, baby sardines	29	Friture de CALAMARS Fried CALAMARI	39
BARBAJUANS MONÉGASQUES BARBAJUANS, A specialty from MONACO	18	Carpaccio de crevette de San Remo, vinaigrette de framboise SAN REMO SHRIMP CARPACCIO with RASPBERRY vinaigrette	35
PANIER de crudités, Bagna provençale RAW vegetables basket, ANCHOVY PROVENCIAL Bagna	32		
Salade Niçoise de saison Niçoise style SEASONAL salad	32		
TARTARE de saumon avocat-manque, légèrement épicé SALMON TARTAR, SEA ASPARAGUS	30		

LA SIGNATURE

SPAGHETTI LANGOUSTE (350 GR) 95
LOBSTER SPAGHETTI (350 G)



CÔTÉ MER / SEASIDE

MINUTE de SAUMON grillée * Grilled salmon	29
BAR grillé au fenouil sec * Grilled seabass with fennel	37
SOLE MEUNIÈRE ou grillée * MEUNIÈRE OR GRILLED SOLE	64
Fritto misto (CALAMARETTI, CREVETTES, ANCHOIS, ST JACQUES) FRITTO MISTO (SQUIDS, PRAWNS, ANCHOVIES, SCALLOPS)	46
SAUTÉ de CALAMARS, ail, chorizo, piment d'Espelette SAUTÉ of CALAMARI, GARLIC, CHORIZO, ESPELETTE CHILLI PEPPER	34

BANC DE POISSONS & CRUSTACÉS

LA pêche du jour FRESH CATCH	À l'ardoise ON THE CHALKBOARD
4 modes de préparation au choix :	
- Grillé au fenouil sec	
- En croûte de sel	
- A la ligurie : tomates, olives, pommes de terre, câpres	
- Cuit au four : vin blanc, citron, basilic, légumes primeurs	
SUR COMMANDE : King crab, bouillabaisse royale à la langouste ...	
4 ways to prepare it, up to your choice :	
- Grilled with dry fennel	
- Saltcrust	
- Liguria style : tomato, olives, potatoes, capers	
- Oven with white wine, lemon, basil, seasonal vegetables	
UPON ORDER : king crab, Royal langoustine bouillabaisse, ...	

* PLATS SUGGÉRÉS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT EN SUPPLÉMENT
Dishes suggested with an additional side



LE GRILL DU BOUCHER / THE BUTCHER'S GRILL

PICCATA DE VEAU AU CITRON *	29
VEAL PICCATA WITH LEMON	
HAMBURGER AU COMTÉ ET LARD FUMÉ	35
HAMBURGER WITH COMTÉ CHEESE AND SMOKED BACON	
BROCHETTE DE POULET ORIENTALE, CRÈME D'AÏL, SALADE ORIENTALE *	25
ORIENTAL CHICKEN BROCHETTE, GARLIC CREAM, ORIENTAL SALAD	
TARTARE CLASSIQUE OU À L'ITALIENNE	35
BEEF TARTAR, THE CLASSIC OR ITALIAN'S WAY	
COEUR D'ENTRECÔTE GRILLÉE (BLACK ANGLUS, ARGENTINE, 300 G.) *	59
BLACK ANGLUS GRILLED ENTRECOTE	
MILANAISE DE VEAU *	29
VEAL MILANAISE	

* PLATS SUGGÉRÉS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT EN SUPPLÉMENT
Dishes suggested with an additional side

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

9

RATATOUILLE / RATATOUILLE
LÉGUMES GRILLÉS / GRILLED VEGETABLES
POMMES FRITES / FRENCH FRIES
PURÉE DE POMME DE TERRE / MASHED POTATOES
SUPPLÉMENT TRUFFES +20

PÂTES ET RISOTTO / PASTA & RICE

SPAGHETTI AUX PALOURDES	42
SPAGHETTI "ALLE VONGOLE"	
GNOCCHIS PIEMONAIS, BEURRE ET SAUGE	22
PIEMONTESE GNOCCHI WITH BUTTER AND SAGE	
RISOTTO DU JOUR	35
RISOTTO OF THE DAY	
SPAGHETTI POUTARGUE ET OURSIN	44
SPAGHETTI "BOTARGA" WITH DRIED MULLET EGGS AND SEA URCHIN	

DESSERTS À PARTAGER / DESSERTS TO SHARE

PÂTISSERIE PARISIENNE	16
HOMEMADE PASTRY	
CRÊPES SUZETTE	22
CRÊPES SUZETTE	
YAOURT FROZEN, FRUITS ROUGES, TOPPINGS ET CROUSTILLANTS (DESSERT FAMILIAL À PARTAGER)	26
FROZEN YOGHURT ICE CREAM, RED FRUITS, TOPPINGS AND CRUNCHIES (FAMILY-STYLE DESSERT)	
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT	22
CHOCOLATE SOUFFLÉ	
GLACES ET SORBETS MAISON (3 PARFUMS)	12
HOMEMADE ICE CREAM AND SORBETS (3 FLAVOURS)	
FRUITS FRAIS DE SAISON L / XL / XXL	29 / 35 / 190
SEASONAL FRESH FRUITS	

SUNDAY SPECIAL

DEMANDEZ NOTRE SPÉCIALITÉ DU JOUR À PARTAGER
Ask for our family-style special of the day

Liste des allergènes disponible sur demande - Allergens list available upon request
Prix nets en € - Taxes et service inclus - Net prices in € - Taxes and service included