

## LES ACCORDS DE L'ÉTÉ PAR NOTRE SOMMELIER

75cl

### Domaine de la Source - Bellet Blanc - BIO

85

Robe jaune citron. Le nez frais, intense par ses nuances d'agrumes quitte son voile floral pour révéler la pêche blanche et la poire à l'aération. Le palais est soyeux, animé par une fraîcheur soutenue

### Clos de Caille - Côtes-de-Provence Blanc

70

Nez floral sur l'aubépine, net avec une palette aromatique complexe, attaque souple en bouche, zeste d'agrumes avec de jolis amers, belle salinité, une tension brillante.

### Clos Mireille - Domaines Ott - Côtes de Provence Blanc

90

La robe est semblable au cœur de la fleur de tilleul, d'un jaune or éclatant. Le nez intense révèle des arômes de genêts, d'écorce de cédrat et de bourgeons de pin. En bouche, le vin est ample, complexe, entre acidulé et suavité. Les notes de pêches blanches au sirop s'ouvrent sur des nuances de fruits à coques. La finale, légèrement citronnée, est d'une grande finesse.

### Eau de Rosée Fondugues Pradugues - Côtes-de-Provence Rosé - BIO

70

Le nez présente de délicates notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. La bouche de ce rosé facile à boire est élégante, avec une finale saline.

### Domaine de Terrebrune - Bandol Rosé

70

Nez expressif sur les fruits noirs (cassis, mûres), la réglisse associée à des parfums de pâtes de fruit et d'écorce d'orange. La bouche est éclatante sur une fraîcheur minérale calcaire. Grande droiture avec une longue finale.

### Château d'Esclans - Garrus - Côtes de Provence Rosé

300

Un rosé de gastronomie exceptionnel Rose très pâle étincelant. Complexe d'arômes d'aubépine et de fleurs blanches avec de très subtiles notes toastées. Puissante et profonde, un très bel équilibre et une longueur formidable.

## POUR LES PLUS PETITS

(-12 ANS)

Aiguillettes de volaille croustillante  
ou Steak haché grillé ou Cabillaud croustillant  
ou Pâtes au choix

Glace 2 boules  
ou Oursons en guimauve au chocolat  
ou Fruits Frais

25



SCANNEZ MOI POUR  
DÉCOUVRIR NOTRE MENU  
ET NOTRE CARTE DES VINS

## DESSERTS

### Assiette de Fromages Frais et Affinés

17

Condiment aux fruits secs

### Crêpes Suzette Café de Paris

25

Flambées devant vous

### Glaces et sorbets de Saison

18

Cantucci aux fruits secs

### Nage de Fruits Frais

16

Infusée au citron vert et passion

### Pavlova aux Fruits Exotiques

16

Coulis de mangue

### Mousse chocolat en fine coque

18

### Panna cotta parfumée au citron, framboise et pistache

16

### Tarte Tropézienne

16

Parfumée à la fleur d'orange

## À PARTAGER

### Tiramisù Tradition à l'Amaretto

28

### Cookie géant

26

Aux pépites de chocolat, noix et noisette, caramel à la fleur de sel, glace vanille

### Millefeuille Prince Albert

31

Fraise, myrtille et framboise

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE CIGARES  
ET LAISSEZ-VOUS TENTER PAR  
L'ACCORD PARFAIT AVEC UN DIGESTIF

Tarifs en Euro - Taxes et services (15%)

Végétarien | Liste détaillée des allergènes sur demande

Toutes nos viandes sont d'origine France ou UE  
Nos poissons sont issus d'une pêche durable et responsable





## SUGGESTIONS DU SOMMELIER

### VINS AU VERRE 15cl

Château Sainte Marguerite	16
<i>Symphonie 2024 – Côtes de Provence Rosé</i>	
Domaine de la Source	16
<i>Bellet Blanc – BIO</i>	

### COUPES DE CHAMPAGNE

Perrier-Jouët Grand Brut	25
Perrier-Jouët Blason Rosé	30
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	35

### COCKTAILS SIGNATURE

Alexana	26
<i>Gin infusé hibiscus, Saint Germain, Tonic Elderflower, Citron vert, Sirop de Poire</i>	
Golden Hour	19
<i>Passion purée, Jus d'ananas, Jus de citron vert, Sirop de mandarine, Ginger ale</i>	

## POUR PATIENTER

Jambon de Parme	33	Focaccia moelleuse	31
<i>Affiné 30 mois, pickles maison</i>		<i>Crème de truffe et roquette</i>	
Panisses croustillantes (6 pcs)	19	Barbagiuans à la Monégasque	19
<i>Condiment poivrons et romarin</i>		<i>Blettes et Parmesan (10 pcs)</i>	
Jambon Bellota Ibérique	43	Bresaola de Boeuf Wagyu	36
<i>Condiment aux poivrons grillés</i>			

## HORS D'ŒUVRES

Œufs "Mayo" au Caviar "1868"	39	Brioche au Homard façon Riviera	41
<i>Sucrine croquante, croûtons et ciboulette</i>		<i>Paprika fumé, avocat et citron</i>	
Cœur de Saumon Fumé	34	Salade César Poulet Croustillant	39
<i>Crème au raifort, aneth et blinis</i>		Salade César Crevettes 41	
Escargots de Bourgogne	23/41	<i>Œuf, tomates, romaine, croûtons, Parmesan, sauce à l'anchois</i>	
<i>En persillade, 6 ou 12 pcs</i>		La Belle Salade Niçoise	34
Cocktail de Crevettes	36	<i>Roquette, laitue, tomate, concombre, artichauts, poivrons, œuf, olives, thon et anchois</i>	
<i>Avocat et pomelos</i>		Quinoa végétal, Mangue et Crudités	29
Foie Gras de Canard Maison	38	<i>Vinaigrette acidulée </i>	
<i>Pandoro grillé et chutney de fruits secs</i>		Pastèque rafraîchie, menthe, feta et grenade	28
Burratina des Pouilles	32		
<i>Salade de tomates cerises et raisins, condiment herbacé</i>			

### CAVIAR KRISTAL 50g Maison KAVIARI

Grains fermes aux saveurs riches, florales et note d'amande  
Crème et condiments, blinis 250

## RAW BAR

Crevettes Bio en Bouquet	30	Thon rouge en fines tranches	35
<i>Mayonnaise soja et gingembre</i>		<i>Condiment mangue, coriandre et gomasio sésame</i>	
6 Huîtres Perles de Monaco n°2	42	Crudo de partage	82
		<i>sélection de poissons crus, avec condiments – selon arrivage</i>	
6 Huîtres Gillardeau n°2	48	Carpaccio de crevettes rouges	33
6 Huîtres Fines de Claire n°3	39	Daurade au caviar	49
<i>Au naturel, échalotes au vinaigre et pain de seigle</i>		<i>pamplemousse et agrumes</i>	
Saumon d'Ecosse en tartare	31		
<i>Litchee et framboises</i>			

## POISSONS

Pavé de saumon rôti	41
<i>Fricassée de courgettes trompettes à la menthe et sauce coco-citron</i>	
Thon mi-cuit façon Riviera	47
<i>Poivrons confits, capres et citron</i>	
Dos de Daurade aux épices douces	43
<i>Condiment au citron confit, artichauts et pommes grenailles</i>	
Sole façon Meunière	84
<i>Pommes vapeur</i>	

## PÂTES

Pappardelle à la Bolognaise	37
<i>Cèpes et stracciatella</i>	
Fettucine à la Truffe de Saison	49
<i>Parmesan affiné</i>	
Linguine aux Palourdes	41
Fusilli au pesto, crevettes et courgettes du pays	39
<i>Pistaches grillées</i>	

## SOUPES

Soupe de tomates glacées	21
<i>condiment aux herbes et focaccia croustillante</i>	
Gratinée à l'Oignon "François Blanc"	26
Soupe de Poissons de Roche	33
<i>Rouille, croûtons et fromage</i>	

## GRILLADES

Sole à l'Huile de Thym	84	Filet de Bœuf à la Fleur de Sel	67
<i>Pommes vapeur</i>		<i>Sauce béarnaise et pommes grenailles</i>	
Poulpe de Roche	46	Noix d'Entrecôte de Bœuf Angus (300g)	72
<i>Romarin et ail confit, sauce chimichurri</i>		<i>Sauce béarnaise ou chimichurri</i>	
Aubergines grillées	31	Côte de Bœuf (1kg)	180
<i>Sauce romesco et confit de légumes au basilic</i>		<i>Sauce et garniture au choix</i>	
Gambas rôties au citron	68		
<i>Condiment piquillo et sucrose snackée, riz basmati</i>			

## LA PIÈCE D'EXCEPTION "SELON ARRIVAGE"

Nous consulter

## VIANDES

Tartare de Bœuf Charolais	42
<i>Pommes frites</i>	
Poitrine de Veau fondante à l'Orange	44
<i>Gremolata et gnocchis moelleux au safran</i>	
Foie de Veau façon Café de Paris	47
<i>Purée de pommes de terre, bacon, sauce au Marsala</i>	
La Belle Milanaise	49
<i>Pommes frites et citron</i>	
Ribs de bœuf Angus façon barbecue	47
<i>Pommes grenailles à l'ail confit</i>	
Volaille fermière rôtie au tandoori	41
<i>Riz basmati aux fruits secs et coriandre</i>	
Epaule d'agneau fondante	130
<i>à la sarriette à partager (25 min d'attente)</i>	

## GARNITURES

Pommes Vapeur	13
Jeunes Épinards tombés à l'Ail	13
Purée de Pommes de Terre	13
Pommes Frites	13
Salade Verte	13
Riz Basmati	13
Pommes Grenailles sautées à l'Ail	13
Bouquetière de Légumes	13
Purée au Caviar	38
Purée à la Truffe	23
Frites à la Truffe	23

## SUPPLÉMENTS

Truffe de saison 5g	15
Caviar 10g	25