



SOMMELIER'S SUGGESTIONS

GLASS OF WINE VINO AL BICCHIERE

Savigny-les-Beaune 24
Joseph Drouhin - Bourgogne Rouge

Domaine de la Source 16
Bellet Provence blanc - BIO

CHAMPAGNE GLASSES FLUT DE CHAMPAGNE

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

SIGNATURE COCKTAILS

Mimosa façon Suzette 28
Champagne Perrier-Jouët, Grand Marnier, caramel syrup
flavoured with candied orange peel, orange juice
Champagne Perrier-Jouët, Grand Marnier, sciroppo di
caramello aromatizzato con scorze d'arancia, succo
d'arancia

Golden Hour 19
Passion purée, Pineapple juice, Lime juice,
Tangerine syrup, Ginger ale
Sciroppo di mandarino, Ginger ale

WHILE YOU WAIT DURANTE L'ATTESA

Parma ham 33
Cured for 30 months, homemade vegetable pickles
Prosciutto di Parma, Stagionato 30 mesi, verdure sottaceto

Crispy panisses (6 pcs) 19
With sweet pepper and rosemary condiments
Panisse croccanti
Con condimento di peperoni e rosmarino

Monegasque-style barbagjuan 19
Swiss Chard and Parmesan (10 pcs)
Barbagjuans alla monegasca
Bietola e Parmigiano (10)

Zucchini flower fritters 21
Pepper ketchup
Frittelle di fiori di zucca, Ketchup di peperoni

Pinsa like garlic bread 31
Mortadella, pistachio and stracciatella cheese
Pinsa con aglio grattugiato
Mortadella, pistacchi e stracciatella

Finocchiona sausage, Fennel and soft focaccia 26
Salame Finocchiona, Finocchio e focaccia morbida

Parmesan shavings, candied peppers
and green olives 29
Scaglie di parmigiano, peperoni confit
e olive verdi

APPETIZERS ANTIPASTI

Eggs "Mayo" 1868 with Caviar 39
Crispy little gem lettuce, croutons and chives
Uova "Mayo" al caviale "1868"
Lattuga sucrina croccante, crostini ed erba cipollina

Royal-cut Smoked Salmon 34
Horseradish and dill cream, blinis
Cuore di salmone affumicato
Crema al rafano, aneto e blinis

Burgundy Snails 23/41
Cooked in garlic and parsley sauce, 6 or 12 snails
Lumache alla Bourguignonne
Con prezzemolo (6 o 12)

Cocktail of Prawns, Avocado and grapefruit 36
Cocktail di gamberi, Avocado e pomelos

Homemade Duck Foie Gras 38
Grilled pandoro with dried fruit chutney
Fegato grasso di anatra della casa
Pandoro alla griglia e chutney di frutta secca

Burratina from Puglia with tomato juice 31
Quinoa with capers and olives
Burratina pugliese con succo di pomodoro
Quinoa con capperi, erbe aromatiche e olive

Riviera-style Lobster Brioche 41
Smoked paprika, avocado and lemon
Brioche all'aragosta alla Riviera
Paprica affumicata, avocado e limone

Caesar Salad with crispy chicken 39
Caesar Salad with prawns 41
Egg, tomatoes, Romaine lettuce, croutons, Parmesan,
anchovy dressing
Insalata César al pollo croccante o ai gamberi
Uova, pomodori, lattuga, crostini, Parmigiano, salsa di acciughe

Niçoise Salad, Rocket, lettuce, tomatoes, 34
cucumber, artichokes, peppers, egg, olives, tuna & anchovies
La bella insalata nizzarda, Rucola, lattuga, cetrioli,
carciofi, peperoni, uova, olive, tonno e acciughe

"Parfaits" organic eggs 26
French-style peas and crispy bacon
Uova biologiche "parfaits"
Piselli alla francese, pancetta croccante

Green asparagus from Provence 29
with citrus fruits
Saffron vinaigrette
Asparagi verdi della Provenza agli agrumi
Vinaigrette allo zafferano

WEEKLY SETTIMANALE

"Chef Victor Marion imagines, Head Sommelier Fabien Giordano reveals"
« Lo chef Victor Marion immagina, il capo sommelier Fabien Giordano svela »

MONDAY LUNEDÌ

Duck breast with olives, creamy polenta 39
Petto d'anatra alle olive, polenta cremosa

Savigny-les-Beaune - Joseph Drouhin - Bourgogne 2021 (red/rosso)
24 (glass)

TUESDAY MARTEDÌ

Linguine with clams  39
Linguine alle vongole

Sainte Marguerite Cuvée Fantastique - Côtes de Provence 2024 (white/bianco)
16 (glass)

WEDNESDAY MERCOLEDÌ

Landaise salad, soft-boiled egg and garlic croutons 39
Insalata Landaise, uovo alla coque e crostini all'aglio

Clos Saint-Joseph Villars-sur-Var - Côtes de Provence 2024 (red/rosso)
17 (glass)

THURSDAY GIOVEDÌ

Grilled beef skirt steak, pepper sauce, French fries 39
Filetto di manzo alla griglia, salsa al pepe, patatine fritte

Barbera La Matta Gianni Gagliardo - Piémont Italie 2021 (red/rosso)
18 (glass)

FRIDAY VENERDÌ

Cod brandade with citrus fruits 39
Brandacujun agli agrumi

Bellet Domaine de la Source - Famille Dalmasso Provence 2024 (white/bianco)
16 (glass)



SCAN ME FOR OUR MENU
AND WINE LIST

SCANSIONATEMI PER IL NOSTRO
MENU E LA NOSTRA CARTA DEI VINI

RAW BAR

Bouquet of organic Prawns	30	Seriola ceviche with exotic flavours	31
<i>Soy and ginger mayonnaise</i>		<i>Coconut milk and hibiscus</i>	
<i>Bouquet di gamberetti bio, Maionese di soia e zenzero</i>		<i>Ceviche di ricciola dai profumi esotici</i>	
<i>Latte di cocco e ibisco</i>			
6 Perles de Monaco n°3 oysters 	42	Scottish salmon tartar	33
<i>6 ostriche perle di Monaco n°3</i>		<i>Rhubarb and oxalis condiment</i>	
6 Gillardeau n°2 oysters 	48	<i>Tartare di salmone scozzese</i>	
<i>6 ostriche Gillardeau°2</i>		<i>Condimento di rabarbaro e acetosella</i>	
6 Fines de Claire n°3 oysters 	39	Selection of raw fish to share	82
<i>6 ostriche Fines de Claire n°3</i>		<i>And condiments – upon availability</i>	
Marinated bluefin tuna, anchovy cream and avocado	35	<i>Selezione di pesce crudo da condividere</i>	
<i>Tonno rosso marinato, Acciuga e avocado</i>		<i>E condimenti – su disponibilità</i>	

FISH DISHES PESCI

Grenobloise-style Cod	46
<i>Potato fricassee and baby spinach</i>	
<i>Merluzzo alla Grenobloise</i>	
<i>Fricassee di patate novelle e spinaci</i>	
Sole Meunière, Steamed potatoes	84
<i>Sogliola alla mugnaia, Patate al vapore</i>	
Scottish salmon 	42
<i>Broccoli with sesame seeds, coconut and lemon sauce</i>	
<i>Salmone scozzese</i>	
<i>Broccolini al sesamo, salsa al cocco e limone</i>	
Riviera-style sea bass 	59
<i>Branzino alla Riviera</i>	

PASTA

Pappardelle Bolognese	37
<i>Porcini mushrooms and stracciatella</i>	
<i>Pappardelle alla Bolognese</i>	
<i>Funghi porcini e stracciatella</i>	
Maccheroncini gratin with morel mushrooms, Parmesan cheese and full-bodied sauce	59
<i>Gratin di maccheroncini con spugnole</i>	
<i>Parmigiano e sugo corposo</i>	
Paccheri pasta with seafood	41
<i>Tomatoes, garlic and parsley</i>	
<i>Paccheri con frutti di mare</i>	
<i>Pomodori, aglio e prezzemolo</i>	
Giant cappelletti with asparagus 	35
<i>Lemon and mint ricotta cheese</i>	
<i>Cappelletti giganti con asparagi</i>	
<i>Limone e ricotta alla menta</i>	

SOUPS ZUPPE

Homemade Rock fish Soup	33	"François Blanc" French Onion soup	26
<i>Rouille sauce, croutons and cheese</i>		<i>Zuppa di cipolle gratinata "François Blanc"</i>	
<i>Zuppa di pesci di scoglio fatta in casa</i>			
<i>Salsa rouille, crostini e formaggio</i>			

CAVIAR Osciètre 50g - Maison KAVIARI **250**

Very creamy, with a perfect balance between its marine flavours and delicately nutty salty notes - Cream and condiments, blinis

CAVIALE Osciètre - Maison KAVIARI 50g

Molto cremoso, perfetto equilibrio tra i sapori marini e le delicate note salate e nocciolate - Crema e condimenti, frittelle

SUPPLÉMENTS

Seasonal truffle 5g	15	Caviar Baenki 10g	25
<i>Tartufo di stagione</i>		<i>Caviale Baenki - Maison Kaviari</i>	

GRILL GRIGLIATE

Fillet of beef with salt flower (200g) 67 <i>Bearnaise sauce and new potatoes</i> <i>Filetto di manzo al fior di sale</i> <i>Salsa Béarnaise e patate novelle</i>	Sole with thyme, Steamed potatoes 84 <i>Sogliola all'olio di timo Patate al vapore</i>
Angus Ribeye steak (300g) 72 <i>Bearnaise or chimichurri sauce</i> <i>Bistecca di manzo Angus</i> <i>Salsa Béarnaise o Chimichurri</i>	Octopus 46 <i>Rosemary and garlic confit, chimichurri sauce</i> <i>Polpo, al rosmarino e aglio candito, salsa chimichurri</i>
Rib of beef (1 kg) 180 <i>Sauce and side dish of your choice</i> <i>Costata di manzo Charolais (1 kg)</i> <i>Salsa e farcitura a scelta</i>	Grilled broccoli with sesame seeds 29 <i>Spiced tofu and crispy cabbage</i> <i>Broccolini grigliati al sesamo</i> <i>Tofu alle spezie e cavolo croccante</i>

"CATCH/CUT OF THE DAY" SUBJECT TO AVAILABILITY *Please ask*
"IL PIATTO D'ECCEZIONE" A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ *Su richiesta*

MEAT DISHES CARNI

Charolais Beef Tartar, French Fries 42 <i>Tartare di manzo Charolais, Patatine fritte</i>
Café de Paris calf's liver 47 <i>Mashed potatoes, bacon, Marsala sauce</i> <i>Fegato di vitello</i> <i>Puré di patate, bacon, salsa al Marsala</i>
Veal Milanese 49 <i>French Fries and a wedge of lemon</i> <i>Milanese, Patatine fritte e limone</i>
Free-range roast chicken with morels cream sauce, Baby potatoes 46 <i>Pollo ruspante arrosto con crema di spugnole, Patate novelle</i>
« Café de Paris » Vol-au-Vent 55 <i>Sweetbreads, asparagus, baby spinach, supreme sauce</i> <i>Vol-au-Vent "Café de Paris"</i> <i>Animelle, asparagi, spinaci novelli, salsa suprema</i>
Confit shoulder of lamb to share 130 <i>Full-bodied savory sauce</i> <i>Spalla di agnello confit da condividere</i> <i>Sugo corposo alla santoreggia</i>

SIDE DISHES CONTORNI

Steamed Potatoes Patate al vapore 13
Baby Spinach with garlic 13 <i>Spinacino saltato all'aglio</i>
Mashed Potatoes Puré di patate 13
French Fries Patatine fritte 13
Green Salad Insalata verde 13
Basmati Rice Riso basmati 13
Pan-fried new potatoes, garlic 13 <i>Patine novelle saltate all'aglio</i>
Mixed vegetables Misto di verdure 13
Baenki Caviar Mashed Potatoes 38 <i>Puré al caviale Baenki</i>
Seasonal Truffle Mashed Potatoes 23 <i>Puré al tartufo di stagione</i>
Seasonal Truffled French Fries 23 <i>Patine fritte al tartufo di stagione</i>

FOR THE LITTLE ONES (UNDER 12) PER I BAMBINI (-12 ANNI) 30

Breaded chicken strips *Tranci sottili di pollo croccante*
 or Grilled ground beef patty steak *Bistecca hamburger grigliata*
 or Crispy cod *Merluzzo croccante*
 or Pasta of your choice *Pasta a scelta*

Ice cream (2 scoops) *Gelato (2 palline)* or Chocolate Marshmallow bears *Orsetti di marshmallow al cioccolato* or Fresh fruits *Frutta fresca*

Syrup of your choice *Sciroppo a scelta*

DESSERTS DOLCI

Selection of Fresh and Matured Cheeses, <i>Dried fruit condiment</i> <i>Assortimento di formaggi, Frutta secca</i>	17
Chocolate Soufflé Tart, hazelnut praline, <i>Vanilla ice cream</i> <i>Crostata soufflé al cioccolato, Gelato alla vaniglia</i>	16
Grilled coffee cream « Religieuse », <i>Custard cream</i> <i>« Religieuse » al caffè tostato, Crema inglese</i>	16
Ile Flottante, <i>Custard cream and caramelized almonds</i> <i>Ile Flottante, Crema all'inglese e mandorle caramellate</i>	16
Crêpes Suzette Café de Paris, <i>Flamed at your table</i> <i>Crêpe Suzette Café de Paris, Preparata flambé davanti a voi</i>	25
Fresh regional strawberries, <i>Vanilla and lemon cream</i> <i>Fragole regionali, Crema alla vaniglia e limone</i>	18
Fresh fruit salad, <i>Infused with lime and passion fruit</i> <i>Macedonia di frutta fresca al sapore di agrumi e frutto della passione</i>	16
Seasonal Ice Creams and Sorbets, <i>Dried fruit Cantucci</i> <i>Gelati e sorbetti a scelta, Con cantucci</i>	18

DESSERTS TO SHARE DOLCI DA CONDIVIDERE

Raspberry and pistachio cookies, <i>Pistachio praline, fresh raspberries</i> <i>Cookie ai lamponi e pistacchi, Pralinato al pistacchio, lamponi freschi</i>	26
Rum Baba, vanilla whipped cream, <i>Candied fruit</i> <i>Babà al rum, Panna appena montata alla vaniglia e frutta candita</i>	29
Red fruits millefeuille « Prince Albert » <i>Millefoglie « Prince Albert » con frutti di bosco</i>	31

DISCOVER OUR SELECTION OF CIGARS

SCOPRITE LA NOSTRA SELEZIONE DI SIGARI

AND INDULGE IN THE PERFECT PAIRING WITH A DIGESTIF

E LASCIATEVI TENTARE DALL'ABBINAMENTO PERFETTO CON UN DIGESTIVO

Prices in Euro - Taxes and services (15%) Prezzi in Euro - Tasse e servizi (15%)

Vegetarian | Detailed list of allergens on request Vegetariani | Elenco dettagliato degli allergeni su richiesta

All our meat originates from France and EU Tutte le nostre carni sono di provenienza Francese e UE