

LE DECK

R E S T A U R A N T

LES ENTRÉES À PARTAGER / SHARING STARTERS

Quinoa, algues, légumes de saison Quinoa, seaweed, season's vegetables	16	Jambon Ibérique AOC "de cebo" 24 mois, pan con tomate Iberian ham AOC de Cebo 24 months, pan con tomate	30
Salade d'artichauts poivrade, huile d'olive citron Artichokes salad, lemon flavoured olive oil	18	Feta grillée aux aromates, tomate et concombre Grilled feta cheese, tomato & cucumber	19
Burratina, tomates cerises multicolores, râpé de poutargue Burratina, cherry tomatoes, shredded bottarga	26	Frites de panisses Panisse fries	15
Poivrons marinés, huile d'ail confit Marinated pepper, candied garlic oil	18	Pissaladière d'Aqui Caramelised onion tart	18
Gaspacho & bâtonnets de céleri Gaspacho & celery sticks	16	Fleurs de courge en beignets Squash flowers fritters	24
Trio de fromages italiens, pain carasau (Ricotta, burrata fumée, stracciatella) Italian fresh cheese, carasau bread (Ricotta, smoked burrata, stracciatella)	27	Sashimi de daurade sur l'arête Seabream sashimi	35
Les délices de la conserverie "La belle de Marseille" Delicacies from the fish cannery "La belle de Marseille"	34	Poulpe rôti & houmous Roasted octopus & hommos	32
Barbajuans Monégasques Barbajuans, a specialty from Monaco	18	Bruschetta d'anchois frais marinés Marinated fresh anchovies bruschetta	18
Panier de crudités, bagna provençale Raw vegetables basket, anchovy provencal bagna	29	Friture de calamars Fried calamari	35
Salade Niçoise de saison Niçoise style seasonal salad	32	Soupe de poissons de roche Local catch rockfish soup	26
Tartare de saumon, salicorne Salmon tartar, sea asparagus	26	Crevettes snackées, persillade à l'amande Grilled prawns, almond persillade	26

LA SIGNATURE

Spaghetti langouste (350gr) 95
Lobster spaghetti (350 g)



CÔTÉ MER / SEASIDE

Calamars à la plancha, tagliatelle de légumes au basilic, coulis d'encre Squid alla plancha, vegetables tagliatelle, squid ink coulis	32
Minute de saumon grillée * Grilled salmon	28
Bar grillé au fenouil sec * Grilled seabass with fennel	32
Sole meunière ou grillée * Meunière or grilled sole	62
Brandade de morue, effeuillée de cabillaud Salt cod and potatoe mash, codfish	32
Thon grillé, mariné au citron et basilic * Grilled tuna, marinated with lemon and basil	38
Fritto misto (calamaretti, crevettes, anchois, St Jacques) Fritto misto (squids, prawns, anchovies, scallops)	42

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 ligure : 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 *	28
Veal piccata with lemon	
HAMBURGER AU COMTÉ ET LARD FUMÉ *	26
Hamburger with Comté cheese and smoked bacon	
COQUELET GRILLÉ “chich taouk” *	24
Grilled baby chicken “chich taouk” style	
TARTARE CLASSIQUE OU À L’ITALIENNE *	26
Beef tartar, the classic or Italian’s way	
BAVETTE À L’ÉCHALOTTE (Black Angus, Creekstone USA, 140j) *	34
Flank steak with spring onion (Black Angus, Creekstone USA, 140 days)	
Milanaise de veau *	27
Veal milanaise	

* Plats suggérés avec un accompagnement en supplément
Dishes suggested with an additional side

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES 9

Ratatouille / Ratatouille
Légumes grillés / Grilled vegetables
Haricots verts aux amandes / Green beans with almonds
Pommes frites / French fries

PÂTES ET RISOTTO / PASTA & RICE

Riz Bomba comme une paella	37
Paella style Bomba rice	
Spaghetti poutarque et oursin	39
Spaghetti “Bottarga” with dried mullet eggs and sea urchin	
Linguine aux palourdes	37
Linguine “Alle vongole”	
Gnocchi, tomates cerises confites, burrata crémeuse	29
Gnocchi, candied cherry tomatoes, creamy burrata	

DESSERTS À PARTAGER / DESSERTS TO SHARE

Pâtisserie parisienne	16
Homemade pastry	
Crêpes Suzette	20
Crêpes Suzette	
Yaourt frozen, fruits rouges, toppings et croustillants (dessert familial à partager)	24
Frozen yoghurt ice cream, red fruits, toppings and crunchies (family-style dessert)	
Soufflé ananas & passion	17
Pineapple & passion fruit 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