

Pour commencer / To start

Frais et léger / Fresh and light

Gaspacho glacé à la pastèque et feta 15€
Watermelon and feta frozen gaspacho

Poke Bowl thon, quinoa à l'huile de coco bio et avocat 30€

Tuna Poke Bowl, organic coconut oil quinoa and avocado

Burrata, herbes et trilogie de tomates 25€

Burrata, herbs and trilogy tomatoes

Les crudos de poissons / Raw fish

Tartare de Mahi Mahi exotique 22€
Exotic Mahi Mahi tartare

Tataki de thon au sésame, cream cheese au wasabi, pétale de gingembre et wakame 25€
Sesame tuna tataki, wasabi cream cheese, ginger petal and wakame

Les Essentiels / Classics

Os à moelle rôti, crème de balsamique et pain de campagne toasté 22€
Roasted bone marrow, balsamic cream and toasted traditional bread

Vitello Tonnato: Emincé de veau cuit basse température, sauce au thon, sucrine et parmesan 28€
Vitello Tonnato: Minced veal slow cooked, tuna sauce, sucrine and parmesan

La Salade César classique: laitue romaine, parmesan et sauce anchois 18€

La Salade César poulet et bacon: poulet, bacon, laitue romaine, parmesan et sauce anchois 32€

La César salade Saumon: saumon, laitue romaine, parmesan et sauce anchois 32€

La Niçoise: salade, tomates, poivrons, radis, concombres, cives, œufs, Émietté de thon, Tataki de thon frais et anchois 32€

Végan

Mille feuilles de légumes provençal / Vegetable's Mille feuilles 25€

Tous nos prix sont en Euro, service et taxes inclus / All our rates are in euros, service and taxes included



La Suite ... / To Continue...

La pêche de Saint Barth / Saint Barth's fishing

Langouste du vivier à la plancha sauce vierge tomate

10€/100g

garniture du jour ou en linguine

Grilled Lobster, tomatoes virgin sauce

garnish of the day or linguine

Mahi mahi grillé à la plancha, émulsion coco citronnelle, curry de madras, mousseline de pomme de terre à la cive 32€

Grilled Mahi Mahi, coconut and lemongrass emulsion, madras curry, chives mousseline potatoes

Poisson du marché, écrasé de patates douces, légumes et émulsion du jour 30€

Fish from the market, sweet potatoes mousseline, vegetables and emulsion of the day

Linguine aux Ouassous persillés, flambées au rhum 40€

Crayfish linguine with parsley, flamed with Rhum

Notre sélection de viande / Our meat selection

Suprême de volaille cuit à basse température à la parmeeggiane et roquette poivrée 32€

Parmeggiane style slow cooked chicken breast and peppered arugula salad

Entrecôte Black angus 300g, pommes de terre ratte, ail et persil, sauce tartare estragon 40€

300g Black Angus Sirloin steak, ratte potatoes, garlic and parsley, tarragon tartare sauce

Le Black Angus burger: cheddar, salade, tomates, pickles d'oignons rouges, bacon et frites fraîches 30€

Black Angus burger: cheddar, salad, tomatoes, red onions pickles, bacon and homemade French fries

Tartare de Bavette Black Angus au couteau 180g minute, frites fraîches 32€

180g hand-cut Black Angus beef tartare, homemade French fries

Selle d'agneau de Sisteron en croute de lavande, polenta crémeuse au parmesan 38€

Lamb's saddle in lavender crust, Parmesan creamy polenta

Tous nos prix sont en Euro, service et taxes inclus / All our rates are in euros, service and taxes included.



Terminez en Douceur ... Sweet Taste ...

Abondance de Chocolat 18€

Tartelette fondante au chocolat 65%, gru , gavotte cacao, glace au chocolat 85%, sauce chocolat (8 min de cuisson sont n cessaires   cette douceur)

Plenty of chocolate: Chocolate Melting tart 65%, cocoa nibs, cocoa gavotte, chocolate ice cream 85%, chocolate sauce (8 minutes of cooking are necessary for this sweetness)

Mangue et Piment v g  16€

Parfait glac    la mangue, brunoise l g rement piment e, coulis mangue, piment confit

Sweet peppered Mango: Mango Frozen parfait, Lightly spicy mango brunoise, mango coulis, confit pepper

Ti Baba 16€

Sirop passion, segments de pamplemousse, rhum arrang , chantilly, sorbet goyave

Passion syrup, grapefruits segments, « rhum arrang  », whipped cream, guava sorbet

Ananas caram lis  15€

Cuit lentement puis caram lis , crumble   l'orange, confit et sorbet Kalamansi

Caramelized pineapple: Slowly cooked then caramelized, orange crumble, Kalamansi confit and sorbet

Sundae Vanille 15€

Glace vanille : caramel beurre sal  et tonka, chantilly, noix de p can et cacahu tes caram lis es

Vanilla Sundae: Vanilla ice cream, salted butter caramel and tonka, whipped cream, pecan nuts and caramelized peanuts (Gluten free)

Sundae Chocolat 15€

Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly, noix de p can et cacahu tes caram lis es

Chocolate Sundae: Chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream, pecan nuts and caramelized peanuts

Glaces et Sorbets 4€

Vanille, Chocolat, Framboise, Mangue, Coco, Citron

Ice Cream and Sorbets: Vanilla, Chocolate, Raspberry, Mango, Coconut, Lemon

Tous nos prix sont en Euro, service et taxes inclus / All our rates are in euros, service and taxes included.

