



Les entrées froides

Foie-Gras de Canard mi-cuit confectionné par notre Chef, chutney mangue-gingembre Duck Foie-Gras made by our Chef, mango-ginger chutney	35
Pata Negra : jambon 100% Ibérique de Bellota, «Sierra de Sevilla», pain croustillant à la tomate fraîche Thin slices of Pata Negra : 100% Ibérique Bellota Ham, «Sierra de Sevilla», crusty bread with fresh tomato coulis	42
King Crab, mayonnaise maison & guacamole King Crab, home made mayonnaise & guacamole	85
Les minis Sardines «Laguildive» en conserve, huile d'olive, pain de campagne et beurre demi-sel Mini Sardines «Laguildive» in cans, olive oil, country bread and salted butter	28
Tartare de Daurade, fruit de la passion, citron, grenade & gingembre Sea Bream tartare, passion fruit, lemon, pomegranate & ginger	36
Ceviche de Sériole mariné au citron vert Yellowtail ceviche marinated with lime	36
Variation de Saumon fumé de Norvège & aiguillettes de Saumon marinées à l'aneth Norwegian smoked Salmon & Salmon fillets marinated with dill	36
La salade de Poulpe «À notre façon» Marinated Octopus salad prepared the way we like it!	35
Caviar «Baeri» de Caviar Prestige - 30G/50G Caviar «Baeri» Maison Caviar Prestige - 30G/50G	120/200
Salade de Nice «Comme on l'aime» Salad of raw vegetables with tuna, anchovies & egg	26
Émincé d'Artichauts «violets» crus, douce anchoïade Sliced raw Artichokes with light anchovy dressing	30
Les Poivrons doux rôtis à l'huile d'olive, quelques anchois de Collioure Sweet red Pepper roasted with olive oil & fine Collioure anchovies	26
Délicieuse Burrata des Pouilles, tomates sélectionnées & basilic frais Delicious Italian Burrata, selected tomatoes & fresh basil	28
Coeur de sucrine façon «Caesar salade», supplément poulet (+8€) Classic Caesar salad prepared with lettuce hearts, extra chicken (+8€)	20

Les entrées chaudes

Calamars frits, sauce tartare Fried Squids, tartar sauce	32
Calamars sautés à la Provençale Sautéed «Provençal Style» Squids	32
Salade de Crevettes sauvages cuites « vapeur » puis marinées à l'huile d'olive, citron & basilic Steamed King Prawns marinated with olive oil, lemon & basil	45
La Soupe de Poissons «d'ici», croûtons & rouille Local Rock-Fish soup, croutons & special garlic mayonnaise with chilli peppers	28
Ravioles de Saint-Jean à la crème d'artichauts Saint-Jean small Ravioli with cream of artichokes	22
Ravioles de Saint-Jean à la crème de truffe d'été Saint-Jean small ravioli with cream of summer truffle	30
Linguine aux tomates de Sicile, ail & basilic Linguine pasta with Italian tomatoes, garlic & basil	20
Le Minestrone à l'Italienne Italian Minestrone soup	21

Notre spécialité

Selon arrivage, «Loup» ou «Bar» (deux pers min)
According to availability, Line-fished Sea Bass (two pers min)

À votre convenance : en croûte de sel (spécialité), ou grillé
- sauce vierge ou huile d'olive
Your choice: roasted in salt crust (speciality) or grilled
- virgin sauce or olive oil

85€/500g

Les produits cuisinés de la mer

Noix de Saint-Jacques saisies sur une fondue de poireaux, pétales de truffe d'été, jus de veau	44
Seared Scallops with slow-simmered leeks, summer truffle petals & veal jus	
Magnifiques Crevettes sauvages à la citronnelle, purée de patates douces	46
Pan-sautéed King Prawns with lemongrass, mashed sweet potatoes	
Turbotin pour deux personnes, rôti avec beurre blanc ou à la provençale	56€/pers
Steamed young turbot for two people, with butter sauce on side or cooked « Provençal style »	
Saint-Pierre sauvage grillé pour deux personnes	58€/pers
Grilled wild John Dory for 2 people	
Dos de Cabillaud rôti, courgettes du pays, sauce vierge aux olives «Taggiasca»	32
Roast Cod on a bed of local zucchini, virgin sauce with Italian olives	
Pavé de Saumon rôti, duo de sauces: soja à l'ail confit & beurre blanc, riz noir	30
Filet of Salmon, soya sauce with caramelized garlic clove & white butter sauce, black rice	
L'assiette de Bouillabaisse «dégustation»	46
Local Bouillabaisse for one	

Les viandes

Tartare de Bœuf, préparé par nos soins, frites fraîches & salade	26
Raw minced steak with chopped onions, capers, parsley, seasoning, fresh French fries & salad	
Coquelet rôti, sauce aux Morilles	31
Roast young Chicken with Morel mushrooms sauce	
Magnifique côte de Veau, râpée de truffe d'été, jus de cuisson	52
Veal chop served with its juice, summer truffle petals	
Noix d'Entrecôte Black Angus U.S.A, sauce aux Morilles	65
Beef Ribsteak - Black Angus U.S.A., morel mushrooms sauce	

* Toutes nos viandes sont servies avec une purée de pommes de terre
* All our meats are served with mashed potatoes

Garnitures - Sides 10€

Raviolini «artichauts» Artichokes raviolini	Raviolini «truffe» Truffle raviolini (+ 5€)
Purée de pommes de terre Mashed potatoes	Purée à la truffe Truffle mashed potatoes (+ 5€)
Frites fraîches Fresh french fries	Purée de patates douces Mashed sweet potatoes
Haricots verts sautés Sautéed green beans	Ratatouille Fine ratatouille
Poêlée de légumes Pan-sautéed vegetables	Salade verte Green salad