

SÉLECTION D'APÉRITIFS

SELECTION OF DRINKS



CHAMPAGNES & VINS

Ruinart, R de Ruinart, Brut

18 €

110 €

Ruinart Blanc de Blancs

-

175 €

Minuty Or, Côtes de Provence - Rosé / Blanc

14 €

68 €

Minuty 281, Côtes de Provence, Rosé

-

115 €

Château de Saint-Martin, Côtes de Provence,
Cru classé, 2022 - Rosé / Blanc

-

59 € / 95 €

NOS COCKTAILS 18 €

VILEBREQUIN ON THE BEACH

Vodka, Luxardo maraschino, passion, ananas,
cranberry

*Vodka, Luxardo maraschino, passion fruit,
pineapple, cranberry*

MISTRAL

Gin Bartolomeo, liqueur de thym, tomate
cerise, concombre, romarin, tonic

*Bartolomeo Gin, thyme liquor, cherry tomato,
cucumber, rosemary, tonic water*

COCKTAIL GOURMAND

6 Mini cocktails selon la créativité de Jérôme

6 Small cocktails according to Jérôme's creativity

NOS SPRITZ 16 €

APÉROL SPRITZ

Apérol, Prosecco

SAINT GERMAIN SPRITZ

Saint Germain, Prosecco

ROSITA SPRITZ

Vermouth rosé, sirop de rose, Prosecco

Vermouth rosé, rose syrup, Prosecco

Coupe - 15 cl

Bouteille - 75 cl

NOS MOCKTAILS 12 €

MANTA

Poire, abricot, cannelle

Pear, apricot, cinnamon

MOOREA

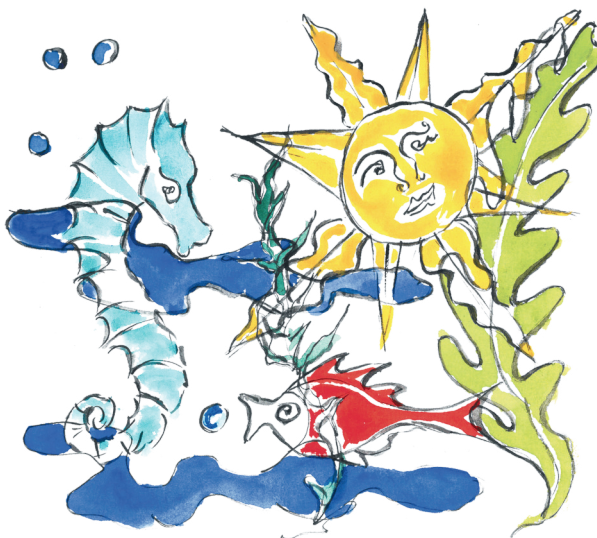
Fruit de la passion, ananas, agave épicée,
citron vert

Passion fruit, pineapple, spicy agave, lime

VIRGIN APEROL

San Bitter, tonic

San Bitter, tonic water



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix nets en euros - Service compris | Net prices in euro - Service included



TAPAS À PARTAGER



TAPAS TO SHARE

Blanc de calamar pané façon panko japonaise, sauce cocktail <i>Japanese style paned squid with panko, cocktail dressing</i>	14 €	Pissaladière, oignons confits, anchois, olives <i>Pissaladière, onions, anchovies, olives</i>	12 €
 Frites de panisse <i>Panisse French fries</i>	13 €	 Brie à la truffe, pain de campagne <i>Truffled brie cheese, farmhouse bread</i>	16 €
Saumon fumé par nos soins & blinis <i>Homemade smoked salmon & blinis</i> 70 g - 16 € 140 g - 26 €		 Guacamole, houmous & pain pita <i>Avocado guacamole, hummus & pita bread</i>	18 €
Petits farcis niçois, veau, porc & basilic - 3 pièces <i>Small «Niçois» vegetable stuffed with veal, pork & basil - 3 pieces</i>	21 €	Foie gras poivré, pain d'épices maison, marmelade de clémentine <i>Peppered foie gras, homemade gingerbread, clementine marmalade</i> 80 g - 21 € 160 g - 37 €	



PINSA

Tomate, burrata des Pouilles, roquette & pesto rosso
Tomato, burrata from Puglia, arugula & pesto rosso

25 €

Crème de truffe, burrata des Pouilles & truffe fraîche
Truffle cream, burrata from Puglia & fresh truffle

31 €

 Végétarien | Vegetarian

Prix nets en euros - Service compris | Net prices in euro - Service included



ENTRÉES

STARTERS

 AVOCADO TOAST	21 €	TARTARE DE CRABE & D'AVOCAT	24 €
Guacamole, sucrine, pickles d'oignon, concombre, pousse de shiso		Suprêmes d'agrumes & vinaigrette à l'orange	
<i>Avocado guacamole, sucrine, onion pickles, cucumber, shiso</i>		<i>Crab & avocado tartar, citrus supremes & orange dressing</i>	
CEVICHE DE LOUP TAILLÉ MINUTE	24 €	SOUPE DE POISSON DE ROCHE	20 €
Leche de tigre relevé		Croûtons, rouille	
<i>Minute-cut bass ceviche, spicy tiger leche</i>		<i>Rock fish soup, croutons, rust</i>	
CARPACCIO DE POULPE	24 €	CRÉMEUX DE POTIMARRON	23 €
Guacamole épicé, pickles d'oignons, huile de curry		Crumble de noisettes, stracciatella, crispy coppa	
<i>Octopus carpaccio, spicy guacamole, onion pickles, curry oil</i>		<i>Pumpkin velouté, hazelnut crumble, stracciatella, crispy coppa</i>	

SALADES

SALADS

SALADE FOLLE ONDINE - 34 €	29 € - SALADE CÉSAR
Foie gras, saumon mariné & saumon fumé, vinaigrette moutarde & crème balsamique	au Poulet Pané & Pancetta OU au Saumon Fumé
<i>Foie gras, marinated & smoked salmon, mesclun, iceberg, mustard & balsamic cream vinaigrette</i>	Sauce César maison aux anchois
	<i>Cesar salad with chicken & grilled bacon or smoked salmon, romaine lettuce, homemade anchovy sauce</i>
SALADE NIÇOISE - 29 €	
Filet de thon à l'huile, mesclun, poivron, tomate, concombre, cébette, œuf, anchois, pistou au basilic frais	
<i>Tuna fillet with oil, mesclun salad, red pepper, tomato, cucumber, cebette, egg, anchovy, fresh basil pesto</i>	



 Végétarien | Vegetarian

Prix nets en euros - Service compris | Net prices in euro - Service included



POISSONS

FISH CORNER



ROUGETS & FENOUIL CONFÎT 32 €

Pommes de terre écrasées,
émulsion de poisson de roche
*Red mullets, fennel confit, crushed potatoes,
rock fish emulsion*

LOUP & SAINT-JACQUES SNACKÉS 36 €

Fondue de poireaux, pommes grenailles,
beurre blanc
*Snacked sea bass & scallops, leek fondue,
potatoes, white butter cream*

CUISSES DE GRENOUILLES

Persillées au beurre, pommes de terre grenaille
Frog legs with parsley butter & potato

150 g - 32 €

300 g - 49 €

PÊCHE DU JOUR* 13 € / 100 g

Whole fish of the day

LOUP ou DAURADE ÉLEVAGE DU BASSIN CANNOIS 46 €

Poisson entier 600 g / 800 g
*Sea bass or sea bream from Cannes
Whole fish 600 g / 800 g*

SOLE ENTIÈRE* 61 €

Meunière ou grillée 500 g / 600 g
Grilled or Meunière whole sole 500 g / 600 g

*Un accompagnement & une sauce au choix
pour votre poisson :

Vierge, Armoricaïne, Champagne

*One side dish & one dressing for your fish :
Virgin, Armorican, Champagne

TOUS LES WEEK-ENDS LA BOUILLABAISSSE DE L'ONDINE

ACCOMPAGNEMENTS

SIDE DISHES

Cœur de sucrine, oignons crispy &
huile d'olive citronnée 6 €
Salad, crispy onions & lemons olive oil

Riz pilaf 8 €
Rice pilaf

Frites fraîches 8 €
Fresh French fries

Mousseline de pommes de terre 8 €
Mashed potatoes
+6 € avec truffe / with truffle

Légumes du sud en ratatouille 9 €
Sunny vegetables in ratatouille

Légumes du marché assaisonnés au pesto 9 €
Roasted vegetables with pesto

 Végétarien | Vegetarian

Prix nets en euros - Service compris | Net prices in euro - Service included



HOMARD

LOBSTER

Nos plats au homard, célèbres depuis plus de 30 ans...

SALADE DE HOMARD - 49 € / 69 €*

Demi homard ou homard entier* poché, mangue, concombre,
vinaigrette à l'orange

*Lobster salad, half poached lobster or whole lobster, mango, cucumber,
orange dressing*

HOMARD EN CASSOLETTE - 51 €

Bisque de homard & pâte feuilletée pur beurre, julienne de légumes

Lobster bisque soup with puff pastry, vegetables

HOMARD EN GRATIN - 56 €

Cèpes bouchons sautés, riz sauvage & petits légumes

Lobster in gratin, sauteed porcini mushrooms, small vegetables & rice

LINGUINE AU HOMARD - 59 €

Tomates séchées, cébette & sauce armoricaine

Lobster linguine pasta, dried tomatoes, cebette & Armorican dressing

HOMARD EN TRILOGIE - 79 €

Trois demi homards rôtis de 900 / 1000 g

Sauce Armoricaine, Champagne & Beurre de corail

Three half roasted lobsters of 900 / 1,000 g

Armorican, Champagne & Coral butter dressing

PIÈCES DU BOUCHER

MEAT CORNER

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 26 €
Traditionnel ou poêlé, câpres, cornichons,
oignons, frites fraîches
*Traditional or pan-fried beef tartar, capers,
pickles, onions, French fresh fries*

MILANAISE DE VEAU "OREILLES 34 €
D'ÉLÉPHANT"
Rigatoni sauce tomate basilic
*Veal Milanaise, rigatoni pasta with
tomato & basil sauce*

"ONDINE" CHEESEBURGER - 28 €
Boeuf Charolais, pain du boulanger, Comté AOP,
compotée d'oignons, miel de pays, sauce barbecue, frites fraîches
*Charolais beef burger, PDO Comté cheese,
onions with honey, barbecue dressing, French fresh fries*



SUGGESTIONS DU CHEF

EFFILOCHÉ D'ÉPAULE D'AGNEAU 37 €
CONFITE - 6 Heures
Aux épices douces, polenta crémeuse, ail confit,
jus réduit
*Shredded lamb shoulder confit 6h with mild spices,
creamy polenta, garlic confit, reduced juice*

FILET DE BOEUF SIMMENTAL 250 gr 49 €
Sauce au poivre ou béarnaise,
garniture au choix
*Simmental beef tenderloin 250 gr, side dish
choice, with Pepper or Béarnaise sauce*



PÂTES & RISOTTOS

PASTA & RISOTTO

 RIGATONI CRÈME DE TRUFFE 34 €
Truffe fraîche, burrata crémeuse 250 gr
*Rigatoni with truffle cream, fresh truffle,
creamy burrata 250 gr*

LINGUINE ALLE VONGOLE 33 €
Coquillages, ail & persil
*Linguine pasta al vongole, shellfish,
garlic & parsley*

RISOTTO CARNAROLI AUX 38 €
SAINT-JACQUES RÔTIES
Râpé de truffe fraîche & jus de veau
*Carnaroli risotto with roasted scallops,
grated fresh truffle & veal juice*

RISOTTO CRÉMEUX AUX GAMBAS 36 €
Gambas rôties, estragon, sauce armoricaine
*Creamy roasted prawns risotto, tarragon,
Armorican sauce*

 Végétarien | Vegetarian

Prix nets en euros - Service compris | Net prices in euro - Service included



COIN DES KIDS*

KID'S MENU

19 €

PLAT - MAIN DISH

Filet de loup - *Sea bream fillet*

Burger - *Burger*

Aiguillettes de poulet aux céréales -

Breaded chicken nuggets

Pâtes sauce napolitaine - *Neapolitan pasta*

ACCOMPAGNEMENT SIDE DISHES

Frites - *French fresh fries*

Riz - *Rice*

Légumes - *Vegetables*

Purée - *Mashed potatoes*

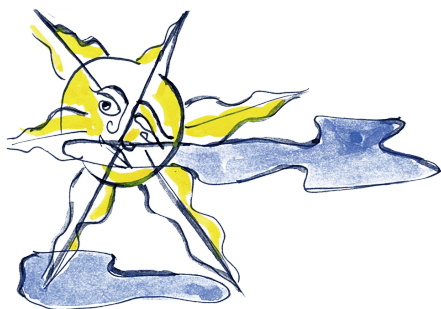
DESSERT - DESSERT

Boule de glace au choix

Ice cream scoop of your choice

* - de 12 ans / - 12 years old





DESSERTS

DESSERTS

CRUMBLE AUX POIRES Cannelle, sel de Guérande <i>Pear crumble, cinnamon, Guérande salt</i>	14 €	PROFITEROLES <i>Vanilla ice cream profiteroles</i>	15 €
TARTE FINE AUX POMMES Cuite minute <i>Hot Apple pie «minute»</i>	14 €	CRÊPES SUZETTE Sauce à l'orange & Grand Marnier, crème glacée vanillée <i>Hot crepes Suzette, caramel with orange & Grand Marnier, vanilla ice cream</i>	15 €
COOKIE MINUTE Nougatine, caramel, sorbet banane & pécan <i>Pecan nougatine, caramel ganache, banana & pecan sorbet</i>	14 €	COEUR COULANT AU CHOCOLAT Gianduja & praliné <i>Hot chocolate cake with flowing Gianduja chocolate heart and praliné</i>	14 €
FRUITS FRAIS <i>Fresh fruits</i>	19 €		

AFFOGATO
Espresso & crème glacée vanillée
Espresso coffee & vanilla ice cream

9 €

“IRISH COFFEE”
Café, crème, whisky
Coffee with whisky, cream

12 €

CAFÉ ou THÉ GOURMAND
Mignardises
Coffee or tea & small desserts

15 €

GLACES & SORBETS

ICE CREAM & SORBETS

by Philippe Faur, Artisan & Maître Glacier



GLACES

Vanille, café, caramel beurre salé, rhum raisins, banane pécan caramel
Vanilla, coffee, salted butter caramel, rum & grapes, caramel & pecan banana

SORBETS

Fraise, mangue, cacao, citron vert
Strawberry, mango, cocoa, lime

1 boule / scoop 5 €
2 boules / scoops 10 €
3 boules / scoops 14 €