

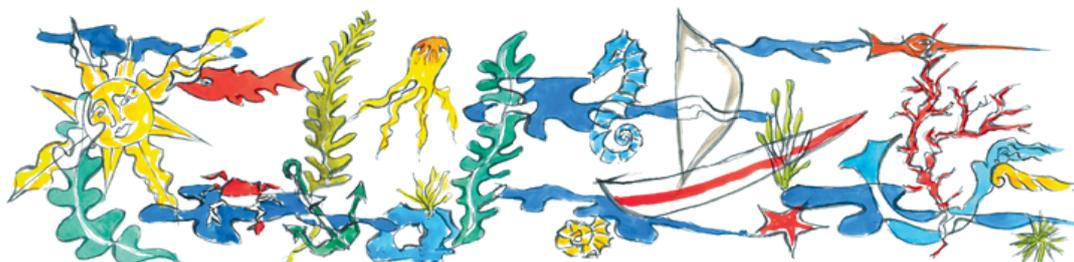


À PARTAGER



Sharing

<p>🌿 Chèvre frais, thym, huile d'olive & miel de pays 15 € <i>Fresh goat cheese, thyme, olive oil & local honey</i></p> <p>🌿 Pissaladière, oignons confits, anchois, olives 18 € <i>Pissaladière, caramelized onions, anchovies & olives</i></p> <p>🌿 Arancini parmesan & crème de truffe 14 € <i>Parmesan & truffle cream arancini</i></p> <p>Saumon fumé par nos soins, blinis & crème ciboulette <i>Home-Smoked salmon, blinis & chive cream</i></p> <p>70 g - 18€ 140 g - 28 €</p>	<p>Calamars croustillants & citron vert 16 € <i>Crispy Squid & Lime</i></p> <p>🌿 Houmous de betterave, feta & caviar de carotte au curry, toasts de focaccia 18 € <i>Beetroot hummus, feta cheese & carrot caviar with curry, focaccia toasts</i></p> <p>Foie gras poivré, pain d'épices maison, marmelade de clémentine <i>Peppered foie gras, homemade gingerbread, clementine marmalade</i></p> <p>80 g - 27 € 160 g - 37 €</p>
---	---

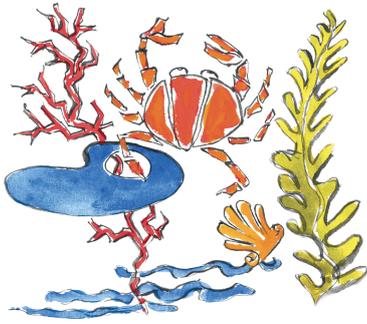


~~~~~ 🌿 SUR LE POUCE ~~~~~

<p>Avocado toast, guacamole, sucrine, pickles d'oignon, concombre, pousses de shiso 24 € <i>Avocado guacamole, little-gem lettuce, onion pickles, cucumber, shiso sprouts</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Œuf mollet 26 € • <i>Soft-boiled egg</i> <p>ou</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saumon Fumé maison 31 € • <i>Home-Smoked salmon</i> 	<p>Pinsa au pesto rosso, tomates confites, olives, parmesan & burrata crémeuse des Pouilles 28 € <i>Pinsa, red pesto, parmesan, olives, slow-roasted tomatoes, creamy burrata from Puglia</i></p> <p>Pinsa à la burrata crémeuse des Pouilles, roquette & truffe fraîche 31 € <i>Pinsa with a creamy burrata from Puglia, arugula & fresh truffle</i></p>
--	---

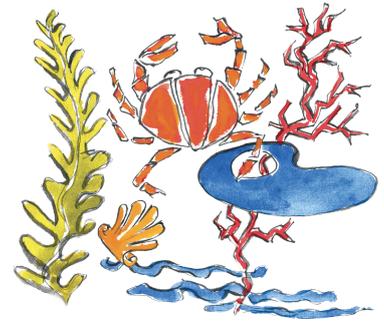
🌿 Végétarien | *Vegetarian*

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



ENTRÉES

Starters



CARPACCIO DE ST-JACQUES

Huile d'olive vanillée, noisettes torréfiées & clémentine

Sea scallops carpaccio, vanilla olive oil, roasted hazelnuts & clementine

26 €

TARTARE D'AVOCAT & DE CRABE

Suprêmes d'agrumes & vinaigrette à l'orange

Avocado & crab tartar, citrus supremes & orange dressing

24 €

BURRATA CRÉMEUSE

Betterave 3 couleurs, pesto de noix & vinaigrette de moutarde à l'ancienne

Creamy Burrata, three-color beetroot, walnuts pesto & old-fashioned mustard vinaigrette

24 €

TARTARE DE DAURADE

Pamplemousse, billes de yuzu & herbes fraîches

Sea bream tartar, grapefruit, yuzu pearls & fresh herbs

23 €



SALADES

Salads



SALADE RIVIERA

Endive, crème de gorgonzola & mascarpone, poire Williams pochée, noix, vinaigrette de moutarde à l'ancienne

Chicories, gorgonzola & mascarpone cream, poached Williams pear, walnuts, old-fashioned mustard vinaigrette

29 €

SALADE FOLLE

Foie gras, saumon mariné & saumon fumé, mesclun, iceberg, crème balsamique

Foie gras, marinated & smoked salmon, mesclun, iceberg lettuce, balsamic cream vinaigrette

36 €

SALADE NIÇOISE

Longe de thon à l'huile de la Maison Ortiz, mesclun, poivrons, artichauts, tomates, cébette, œuf, anchois, olives & haricots verts

Ortiz tuna loin in oil, mesclun, peppers, artichokes, tomatoes, spring onions, eggs, anchovies, olives & green beans

29 €

SALADE CÉSAR

Salade romaine, sauce César maison aux anchois

Romaine lettuce, homemade anchovy sauce

- Poulet Pané & Pancetta
- Fried Chicken & grilled bacon

ou

- Saumon Fumé par nos soins
- Home-Smoked salmon

29 €

 Végétarien | Vegetarian

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



POISSONS

Fisherman's corner



DOS DE CABILLAUD RÔTI	32 €
Mousseline & crème de topinambour <i>Cod fish, mousseline & Jerusalem artichokes cream</i>	
POULPE RÔTI	34 €
Coulis de poivrons rouges & légumes rôtis au thym <i>Roasted octopus, red pepper coulis & roasted vegetables with thyme</i>	
CUISSES DE GRENOUILLES	
Persillées au beurre, pommes de terre grenailles <i>Frog legs with parsley butter & baby potatoes</i>	
150 g - 32 €	300 g - 49 €

PÊCHE DU JOUR*	13 € / 100 g
<i>Whole fish of the day*</i>	
LOUP ou DAURADE DU BASSIN	46 €
CANNOIS*	
Poisson entier 600 g / 800 g <i>Sea bass or sea bream from Cannes*</i>	
<i>Whole fish 600 g / 800 g</i>	
SOLE ENTIÈRE*	65 €
Meunière ou grillée 500 g / 600 g <i>Grilled or Meuniere whole sole 500 g / 600 g*</i>	

*Un accompagnement inclus - hors truffe -
& une sauce au choix pour votre poisson :
Virgine, Armoricaïne, Champagne

*One side dish included - without truffle -
& one dressing for your fish:
Virgin, Armorican, Champagne



ACCOMPAGNEMENTS



Side dishes

Cœur de sucrine, huile d'olive de Baussy	7 €	Mousseline de pommes de terre	9 €
<i>Little-gem lettuce heart, Baussy olive oil</i>		<i>Mashed potatoes</i>	
Riz safrané	9 €	Mousseline de pommes de terre à la truffe	14 €
<i>Saffron rice</i>		<i>Mashed potatoes with truffle</i>	
Frites fraîches	9 €	Légumes à la barigoule	9 €
<i>Fresh French fries</i>		<i>Barigoule-style vegetables</i>	
Frites fraîches à la truffe	14 €	Ratatouille Signature	12 €
<i>Fresh French fries with truffle</i>		<i>Sunny vegetables in ratatouille</i>	

KIDS

Plat & Dessert Kids (-10 years old)

23 €

 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...

HOMARD EN CASSOLETTE - 59 €

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

Lobster bisque soup with puff pastry, vegetables

HOMARD EN GRATIN - 61 €

Cèpes bouchons sautés, riz safrané & julienne de légumes

Lobster in gratin, sautéed baby porcini mushrooms, saffron rice & vegetables

LINGUINE AU HOMARD - 64 €

Demi-homard, tomates séchées, cébette & sauce armoricaine

Half Lobster linguine pasta, sun dry tomatoes, spring onions & Armorican dressing

HOMARD EN TRILOGIE - 95 €

Trois demi homards rôtis

Sauce Armoricaine, Champagne & Beurre de corail

Three half roasted lobsters

Armorican, Champagne & Coral butter dressing



 Végétarien | Vegetarian

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



CAVIAR

by Caviar Prunier



COCKTAIL DIAMOND - 42 €

Vodka Beluga, Caviar Prunier Tradition, Baeri - 10 g
Beluga Vodka, Caviar Prunier Tradition, Baeri - 10 g

COUPE DE CHAMPAGNE RUINART - 34 €

Coupe de champagne Ruinart & cuillère Caviar Prunier Tradition, Baeri - 5 g
Glass of Ruinart Champagne & Caviar Prunier Tradition, Baeri spoon - 5 g

TARTARE DE BOEUF - 84 €

Boeuf Charolais, traditionnel ou poêlé, câpres, cornichons, oignons, frites fraîches,
Caviar Prunier Tradition, Baeri - 20 g
*Charolais beef, traditional or pan-fried beef tartar, capers, pickles, onions, fresh French fries,
Caviar Prunier Tradition, Baeri - 20 g*

LINGUINE - 58 €

Linguine au Caviar Prunier Tradition, Baeri - 10 g
Linguine pasta with Caviar Prunier Tradition, Baeri - 10 g

SORBET ROYAL PRUNIER - 34 €

Sorbet citron vert & champagne, Caviar Prunier Tradition, Baeri - 5 g
Lime sorbet & champagne, Caviar Prunier Tradition, Baeri - 5 g

Caviar Prunier Tradition

- Baeri -

30 g - 68 €

50 g - 114 €

Caviar Prunier

- Oscière Supérieur -

30 g - 135 €

50 g - 225 €

Blinis & crème en accompagnement
Blinis & cream as a side dish

 Végétarien | Vegetarian

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



PIÈCES DU BOUCHER



The butcher's pieces

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS Traditionnel ou poêlé, câpres, cornichons, oignons, frites fraîches <i>Traditional or pan-fried beef tartar, capers, pickles, onions, fresh French fries</i>	28 €	SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE Cuit à basse température, duxelle de champignons à la truffe, polenta crémeuse, jus réduit <i>Free-range chicken supreme, slow-cooked at low temperature, creamy polenta, truffled mushroom duxelle, reduced jus</i>	32 €
TRADITIONNEL CHEESEBURGER Pain de boulanger, comté AOP, tomates, compotée d'oignons au miel du pays, salade, steak haché de bœuf, frites fraîches <i>Traditional cheeseburger with baker's bun, PDO Comté, tomato, honey-onion compote, lettuce, beef patty, fresh French fries</i>	28 €	FILET DE BŒUF SIMMENTAL 250GR Jus de veau corsé, garniture au choix <i>Simmental beef fillet, rich veal jus, choice of side</i>	49 €
SURF & TURF BURGER Pain de boulanger, oignons rouges, tomates, steak haché de bœuf & crevettes panko, comté AOP, sauce samouraï, frites fraîches <i>Baker's bun, red onions, tomato, beef patty & panko shrimp, PDO Comté, Samurai sauce, fresh French fries</i>	34 €	* Façon Rossini - escalope de foie gras * <i>Rossini-style - seared foie gras</i>	59 €
		MILANAISE DE VEAU "OREILLES D'ÉLÉPHANT" Orecchiette à la Napolitaine <i>Veal Milanaise, orecchiette Napoletana</i>	34 €

ÉPAULE D'AGNEAU À PARTAGER 115 €
 Confité à basse température pendant 12 heures,
 2 personnes, garniture au choix
*Slow-cooked lamb shoulder to share, 2 people,
 confited for 12h at low temperature, choice of side*



PÂTES & RISOTTOS



Pastas & risottos

ORECCHIETTE AUX BROCOLETTI Gorgonzola & noisettes torréfiées <i>Orecchiette with brocoletti, gorgonzola & roasted hazelnuts</i>	28 €	RISOTTO CARNAROLI AUX SAINT-JACQUES RÔTIES Râpé de truffe fraîche & jus de veau <i>Carnaroli risotto with roasted scallops, shaved fresh truffle & rich veal jus</i>	38 €
LINGUINE ALLE VONGOLE Ail, persil & tomates cerises <i>Linguine alle vongole, garlic, parsley & cherry tomatoes</i>	34 €	LINGUINE À LA CRÈME DE TRUFFE <i>Linguine with truffle cream sauce</i>	34 €

 Végétarien | Vegetarian

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



DESSERTS

Gourmet corner



GAUFFRE GIANDUJA 14 €
Chocolat gianduja, croquant d'amandes &
perles croustillantes
*Dark gianduja chocolate, crispy pearls &
crunchy almonds*

COULANT CHOCOLAT 14 €
Gianduja & praliné, crème glacée vanillée
*Gianduja chocolate fondant & praline,
vanilla ice cream*

TARTE FINE AUX POMMES 14 €
Cuite minute, crème glacée vanillée
*Crisp thin apple tart, freshly baked to
order, with vanilla ice cream*

COOKIE CHOCOLAT NOISETTE 15 €
Éclats de noisettes,
crème glacée aux marrons
*Chocolate hazelnut cookie, hazelnut pieces
& chestnut ice cream*

CRÊPES SUZETTE 16 €
Caramel à l'orange & Grand Marnier,
crème glacée vanillée
*Hot crepes Suzette, caramel with orange &
Grand Marnier, vanilla ice cream*

CAFÉ ou CHOCOLAT LIÉGEOIS 14 €
Glace café ou chocolat, chantilly, café
*Coffee or chocolate ice cream,
whipped cream, coffee*

~~~~~  
AFFOGATO  
Espresso & glace vanillée  
*Espresso & vanilla ice cream*

10 €

~~~~~  
IRISH COFFEE
Café, crème, whisky
Coffee with whisky, cream

18 €

~~~~~  
CAFÉ ou THÉ GOURMAND  
Mignardises  
*Coffee or tea & small desserts*

16 €



# FRUITS FRAIS

## Fresh fruits

FRUITS FRAIS DE SAISON 18 €  
*Fresh seasonal fruits*

FRUITS ROUGES 21 €  
*Red fruits*



 Végétarien | Vegetarian

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



# FRUITS GIVRÉS



Frozen fruits

by *Maison Sorbetti*

## INDIVIDUEL

CITRON  
*Lemon*

14 €

FIGUE  
*Fig*

14 €

MANGOUSTAN & LITCHI  
*Mangosteen & lychee*

17 €

ORANGE & FLEUR D'ORANGER 16 €  
*Orange & orange blossom*



# GLACES & SORBETS

Ice creams & sorbets

## GLACES

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

## SORBETS

Fraise, cacao, citron vert  
*Strawberry, cocoa, lime*

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

 Végétarien | *Vegetarian*

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