

# SÉLECTION D'APÉRITIFS

## SELECTION OF DRINKS



### CHAMPAGNES & VINS

|                                                         | Coupe - 15 cl | Bouteille - 75 cl |
|---------------------------------------------------------|---------------|-------------------|
| Ruinart, R de Ruinart, Brut                             | 18 €          | 105 €             |
| Ruinart Blanc de Blanc                                  | -             | 175 €             |
| Minuty Or, Côtes de Provence, Rosé, Blanc               | 14 €          | 68 €              |
| Minuty 281, Côtes de Provence, rosé                     | -             | 115 €             |
| Domaine d'Ardhuy, Les Rognets, Ladoix 1er cru, Monopole | -             | 105 €             |

### NOS COCKTAILS 18 €

#### VILEBREQUIN ON THE BEACH

Tequila infusée au poivron, Mezcal, citron vert, agave épicée, pamplemousse, piment  
*Pepper-infused Tequila, Mezcal, lime, spicy agave, grapefruit, pepper*

#### MISTRAL

Gin Bartolomeo, liqueur de thym, tomate cerise, concombre, romarin, tonic  
*Bartolomeo Gin, thyme liquor, cherry tomatoe, cucumber, rosemary, tonic water*

#### MAHINA

Vin rosé, pêche blanche, vanille  
*Rosé wine, white peach, vanilla*

### NOS MOCKTAILS 12 €

#### SPLASH

Gin sans alcool au yuzu, citron jaune, basilic frais  
*Yuzu soft Gin, lemon, fresh basil*

#### TAHITI FLOWER

Infusion pois papillon, agave, limonade  
*Butterfly pea infusion, agave, lemonade*

#### 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*

### NOS SPRITZ 16 €

#### APÉROL SPRITZ

Apérol, Prosecco

#### SAINT GERMAIN SPRITZ

Saint Germain, Prosecco

#### BELHARRA SPRITZ

Liqueur de framboise, romarin & Prosecco  
*Raspberry liquor, rosemary, Prosecco*





# TAPAS À PARTAGER



## TAPAS TO SHARE

Blanc de calamar pané façon panko 14 €  
japonaise, sauce cocktail  
*Japanese style paned squid with panko, cocktail dressing*

Saumon fumé par nos soins & blinis  
*Homemade smoked salmon & blinis*  
70 g - 16 €      140 g - 26 €

Croque Monsieur au jambon de dinde 15 €  
truffé  
*«Croque Monsieur» with truffled turkey ham*

Falafel, yaourt & citron vert 14 €  
*Falafel, yoghurt & lime*

Petits farcis niçois, parfumés au boeuf, 21 €  
porc & basilic - 3 pièces  
*Small «Niçois» vegetable stuffed with beef, pork & basil - 3 piece*

Guacamole, houmous & pain pita 18 €  
*Avocado guacamole, hummus & pita bread*

Caviar Oscietre 30g KASPIA, 79 €  
crème ciboulette & brioche  
*Chive cream & brioche*



## PINSA

Tomate, burrata des Pouilles, roquette & 25 €  
pesto rosso  
*Tomatoe, burrata from Puglia, arugula & pesto rosso*

Crème de truffe, burrata des Pouilles & 31 €  
truffe fraîche  
*Truffle cream, burrata from Puglia & fresh truffle*

## CLUB «ONDINE» \*

Émincé de poulet ou saumon fumé, frites fraîches 26 €  
*Chopped chicken or smoked salmon, fresh fries*

\*Servi pour le déjeuner uniquement / Available at lunch only.





# ENTRÉES

## STARTERS

AVOCADO TOAST, 21 €  
guacamole, sucrine, pickles d'oignon,  
concombre, pousse de shiso  
*avocado guacamole, sucrine, onion pickles,  
cucumber, shiso*

LOUP & SAUMON MARINÉS 25 €  
à l'huile de citron vert, écrasé de  
framboise  
*Marinated sea bass & salmon with lime  
oil, mashed raspberry*

CARPACCIO DE VEAU, 24 €  
façon vitello tonnato, câpres, anchois,  
parmesan, sauce au thon  
*Veal carpaccio, vitello tonnato style, capers,  
anchovies, parmesan cheese, tuna sauce*

TARTARE DE CRABE & D'AVOCAT, 24 €  
suprêmes d'agrumes & vinaigrette à  
l'orange  
*Crab & avocado tartar, citrus supreme &  
orange dressing*

TARTARE DE THON ROUGE 25 €  
au couteau, mangue fraîche, algue  
wakamé au sésame & sauce teriyaki  
*Red tuna tartar, fresh mango, wakame  
seaweed with sesame & teriyaki sauce*

BURRATA CRÉMEUSE DES 25 €  
POUILLES aux trois tomates  
*Creamy burrata from Puglia, three assorted  
tomatoes*

# SALADES

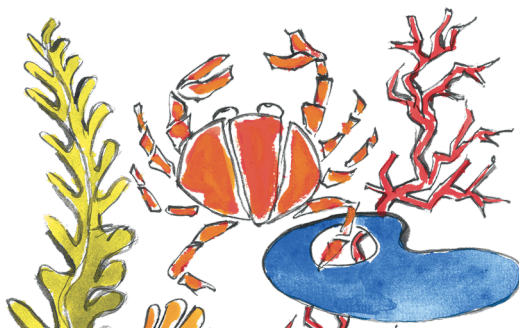
29 €

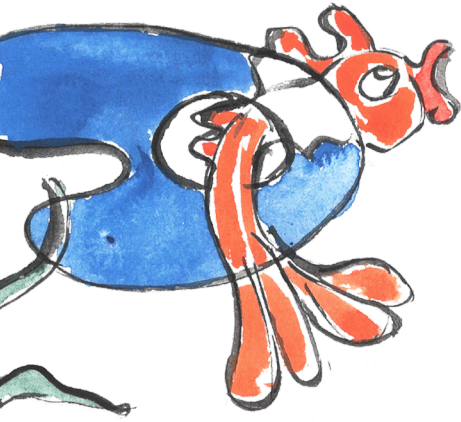
## SALADS

SALADE NIÇOISE,  
Filet de thon à l'huile, mesclun, poivron,  
tomate, concombre, cébette, œuf, anchois,  
pistou au basilic frais  
*Tuna fillet with oil, mesclun salad, red pepper,  
tomato, cucumber, cebette, egg, anchovy, fresh  
basil & olive oil sauce*

SALADE DE POULPE TIÈDE,  
Légumes croquants & artichauts grillés,  
copeaux de parmesan, vinaigrette à la moutarde  
*Warm octopus salad, crunchy vegetables,  
grilled artichokes, parmesan shavings, mustard  
vinaigrette*

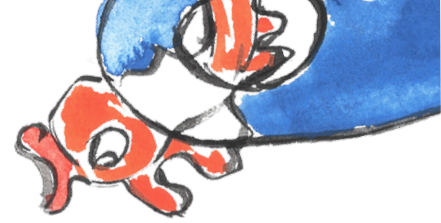
SALADE CÉSAR AU POULET PANÉ  
& PANCETTA OU SAUMON FUMÉ,  
Sauce César maison aux anchois  
*Cesar salad with chicken & grilled bacon or  
smoked salmon, romaine lettuce, homemade  
anchovy sauce*





# POISSONS

## FISH CORNER



DOS DE CABILLAUD FONDANT, 34 €  
Petits légumes du marché au pesto,  
parfumé à l'aïoli  
*Back of cod, small vegetables, pesto, flavored  
with aioli*

ENCORNETS SNACKÉS 29 €  
en persillade, écrasé de pommes de terre  
au citron & herbes fraîches  
*Snacked squid parsley, mashed potatoes with  
lemon & fresh herbs*

CUISSES DE GRENOUILLES,  
Persillées au beurre, pommes de terre grenaille  
*Frog legs with parsley butter & grenaille potatoes*  
150 g - 32 €      300 g - 49 €

PÊCHE DU JOUR\* 13 € / 100 g  
*Whole fish of the day*

LOUP OU DAURADE DU 46 €  
BASSIN CANNOIS  
Poisson entier, 600 g / 800 g  
*Sea bass or sea bream from Cannes  
Whole fish, 600 g / 800 g*

SOLE ENTIÈRE\*, 500 g / 600 g 61 €  
Meunière ou grillée  
*Grilled or meuniere whole sole*

*\*Un accompagnement & une sauce  
au choix pour votre poisson :  
Vierge, Armoricaïne, Champagne*

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

## ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES

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

Riz sauvage 8 €  
*Rice*

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*

# 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*

### LOBSTER ROLL 49 €

Pain brioché, homard, mayonnaise au citron, sucrine & pickles d'oignon  
*Lobster roll with mayonnaise & lemon, sucrine, onion pickles*

### 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,  
pickels, onions, French fresh fries*

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

COQUELET CROUSTILLANT, 36 €  
sauce tahini, menthe fraîche, frites maison  
*Crispy cockerel, tahini sauce, fresh mint,  
french fries*

MILANAISE DE VEAU "OREILLES  
D'ÉLÉPHANT", 34 €  
orrechiette sauce tomate basilic  
*Veal Milanaise, orrechiette pasta and  
tomatoe basil sauce*

ENTRECÔTE DE BOEUF 45 €  
SIMMENTAL, 350 gr,  
frites fraîches & sauce béarnaise  
*simmental beef entrecôte, 350 gr,  
fresh fries & béarnaise sauce*

TARTARE DE BOEUF & CAVIAR, 105 €  
Caviar Oscietre KASPIA 30g,  
frites fraîches  
*Beef tartar, Kaspia caviar 30g,  
fresh French fries*



## PÂTES & RISOTTOS

### PASTA & RISOTTO

RAVIOLI CARAMELLE BRESAOLA, 28 €  
pesto rosso & basilic, tomates confites,  
jus de veau  
*Bresaola caramel stuffed pasta, pesto rosso  
& basil, preserved tomatoes, veal juice*

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

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

LINGUINE CHAMPAGNE & CAVIAR, 87 €  
Caviar Oscietre KASPIA 30g,





# COIN DES KIDS\*

## KID'S MENU

19 €

### PLAT

Filet de daurade, burger  
ou aiguillettes de poulet panées

### ACCOMPAGNEMENT

Frites, riz, légumes ou purée

### DESSERT

Boule de glace au choix



### MAIN DISH

*Sea bream fillet, burger or chicken nuggets*

### SIDE DISH

*French fries, rice, vegetables or mashed potatoes*

### DESSERT

*Ice cream scoop of your choice*

\* - de 12 ans / - 12 years old

# DESSERTS

## DESSERTS



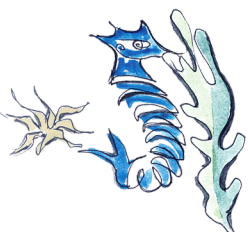
|                                                                                                                                                                                 |      |                                                                                                                                                                                              |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| AFFOGATO,<br>Espresso & crème glacée vanillée<br><i>Espresso coffee &amp; vanilla ice cream</i>                                                                                 | 9 €  | CHOU XXL façon profiterole<br><i>Vanilla ice cream puff, profiterole style</i>                                                                                                               | 15 € |
| TARTE FINE AUX POMMES<br>CUITE MINUTE,<br><i>Hot Apple pie «minute»</i>                                                                                                         | 14 € | PAVLOVA AUX FRUITS<br>EXOTIQUES,<br>Chantilly Maison<br><i>Pavlova with exotic fruits, whipped cream</i>                                                                                     | 15 € |
| COOKIE MINUTE<br>Pistache & framboise<br><i>Cookie "minute" with raspberry &amp;<br/>pistacchio seeds</i>                                                                       | 14 € | CRÊPES SUZETTE,<br>Sauce à l'orange & Grand Marnier,<br>crème glacée vanillée - servies chaudes<br><i>Hot crepes Suzette, caramel with orange<br/>&amp; Grand Marnier, vanilla ice cream</i> | 15 € |
| MOELLEUX TRADITIONNEL<br>Coeur coulant au chocolat Gianduja,<br>crème glacée vanillée<br><i>Hot chocolate cake with flowing Gianduja<br/>chocolate heart, vanilla ice cream</i> | 14 € | CAFÉ ou THÉ GOURMAND<br>& MIGNARDISES<br><i>Coffee or tea served with small desserts</i>                                                                                                     | 15 € |

PASTÈQUE ou ANANAS 16 €  
ou MELON  
*Watermelon or pineapple or melon*

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 22 €  
*Fresh fruits platter*

FRUITS ROUGES 19 €  
*Red fruits*

PLATEAU DE FRUITS FRAIS 39 €  
*Fresh fruits platter*



# GLACES & SORBETS

## ICE CREAM & SORBET

*by Philippe Faur, Artisan & Maître Glacier*

### GLACES

Vanille, café, caramel beurre salé, rhum raisins, banane pécan caramel  
*Ice cream : vanilla, coffee, salted butter caramel, rum & grapes, caramel & pecan banana*

### SORBETS

Fraise, mangue, cacao, citron vert, poire, thé vert matcha  
*Strawberry, mango, cocoa, lime, pear, matcha green tea*

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