

# SÉLECTION D'APÉRITIFS

## SELECTION OF DRINKS



### CHAMPAGNES & VINS

	Coupe - 15 cl	Piscine - 25 cl	Bouteille - 75 cl
Ruinart Brut	18€	25€	105€
Ruinart Blanc de Blanc	-	-	175€
Minuty Or, Côtes de Provence, Rosé, Blanc	14€	22€	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

Maraschino Luxardo, vodka, jus de passion, jus d'ananas, jus de cranberry  
*Maraschino Lxardo, vodka, passion fruit juice, pineapple juice, cranberry juice*

#### PORNSTAR MARTINI

Vodka, liqueur de passion, purée de passion, citron vert, champagne, sirop de vanille  
*Vodka, passion fruit liquor, mashed passion fruit, lime, champagne, vanilla syrup*

#### GIN PROVENÇAL

Gin Cap Côte d'Azur, tomate, concombre, romarin, Fever tree méditerranéen  
*Cap Côte d'Azur Gin, tomato, cucumber, rosemary, Mediterranean Fever Tree*

### NOS MOCKTAILS 12 €

#### VIRGIN EXOTIC

Jus d'ananas, jus de banane, jus de passion  
*Pineapple juice, banana juice, passion fruit juice*

#### VIRGIN BERRIES

Jus de fraise, jus de framboise, citron vert, vanille  
*Strawberry juice, raspberry juice, lime, vanilla*

#### VIRGIN APÉROL SPRITZ

Bitter San Pellegrino, Tonic water

#### VIRGIN SUNSET

Jus de pomme, jus de fraise, sirop de vanille  
*Apple juice, strawberry juice, vanilla syrup*

### NOS SPRITZ 15 €

#### ONDINE SPRITZ

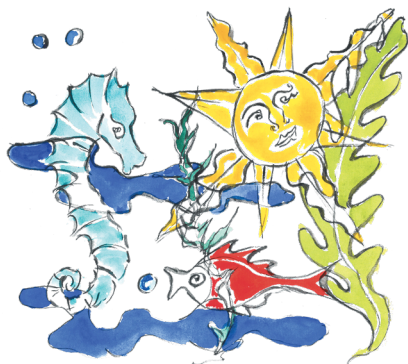
Ramazotti, Prosecco, sirop de pamplemousse rose  
*Ramazotti, pink grapefruit syrup*

#### APÉROL SPRITZ

Apérol, Prosecco

#### SAINT GERMAIN SPRITZ

Saint Germain, Prosecco





# TAPAS À PARTAGER



## TAPAS TO SHARE

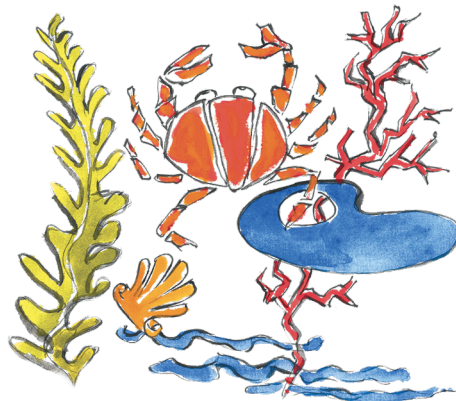
Blanc de calamar pané façon panko japonaise, sauce cocktail <i>Japanese style paned squid with panko, cocktail dressing</i>	14 €	Falafel, yaourt & citron vert <i>Falafel, yoghurt &amp; lime</i>	14 €
Saumon fumé par nos soins & blinis <i>Homemade smoked salmon &amp; blinis</i>	70 g - 16 €      140 g - 24 €	Jambon cuit italien truffé & condiments <i>Cooked Italian ham with truffle &amp; condiment</i>	14 €
Huîtres N°2* Oyster, N°2*	3 pièces      6 pièces      9 pièces	Saint Marcelin, 80 gr, rôti au four, thym & miel de pays <i>Roasted Saint Marcelin cheese, 80 gr, thyme &amp; honey</i>	14 €
*Tarifs selon origine & arrivage		Guacamole, houmous & pain pita <i>Avocado guacamole, hummus &amp; pita bread</i>	18 €



## PIZZA À LA BURRATA

24 €

Burrata crémeuse des Pouilles, tomate, aubergine & poivron confits, parmesan affiné  
*Creamy burrata from Puglia, preserved tomato, eggplant & pepper, parmesan cheese*





# ENTRÉES

## STARTERS

- |   |      |  |      |
|---|------|--|------|
| SOUPE DE POISSONS DE ROCHE,<br>croûtons à l'ail & emmental râpé<br><i>Rock fish soup, crouton rubbed in garlic<br/>&amp; grated emmental cheese</i>               | 19 € | TARTARE DE CRABE & D'AVOCAT,<br>suprême d'agrumes & émietté de tourteau<br><i>Crab &amp; avocado tartar, citrus supreme<br/>&amp; crumble of crab</i>              | 24 € |
| CÉVICHÉ DE DAURADE,<br>mangue fraîche, émulsion coco,<br>coriandre<br><i>Sea bream ceviche, fresh mango, coconut<br/>emulsion, coriander</i>                      | 22 € | BURRATA CRÉMEUSE DES<br>POUILLES, jambon cuit italien truffé,<br>riquette<br><i>Creamy burrata from Puglia, cooked Italian<br/>ham with truffle, aragula salad</i> | 24 € |
| CARPACCIO DE BOEUF SIMMENTAL,<br>artichauts grillés à l'huile, Grana Padano & rquette<br><i>Simmental beef carpaccio, Grana Padano cheese &amp; aragula salad</i> |      | 25 €   |      |

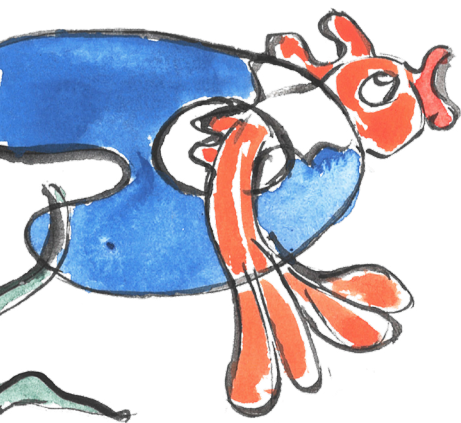
# SALADES

29 €

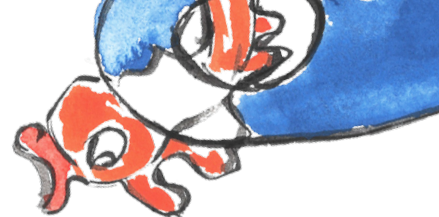
## SALADS

- |   |   |
|---|---|
| SALADE NIÇOISE,<br>Filet de thon à l'huile, mesclun, poivron,<br>tomate, concombre, cébette, œuf, anchois,<br>pistou au basilic frais<br><i>Tuna fillet with oil, mesclun salad, red pepper,<br/>tomato, cucumber, cebette, egg, anchovy, fresh<br/>basil &amp; olive oil sauce</i> | SALADE CÉSAR AU POULET PANÉ<br>& PANCETTA OU SAUMON MARINÉ,<br>Sauce César maison aux anchois<br><i>Cesar salad with chicken &amp; grilled bacon or<br/>marinated salmon, romaine lettuce, homemade<br/>anchovy sauce</i> |
| SALADE DE POULPE TIÈDE,<br>Légumes croquants & artichauts grillés<br><i>Warm octopus salad, crunchy vegetables<br/>&amp; grilled artichokes</i>   |   |





# POISSONS



## FISH CORNER

FILET DE DAURADE, 32 €  
Purée de potimarron, chips de céleri,  
fumé de poisson émulsionné  
*Sea bream fillet, mashed pumpkin, chips  
of celery, fish emulsion dressing*

POULPE GRILLÉ, 34 €  
Mousseline de patate douce au gingembre,  
sucrine & avocat rôtis, sauce vierge  
*Grilled octopus, mashed sweet potatoes with  
ginger, roasted sucrine lettuce & avocado*

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\* 12 € / 100 g  
*Whole fish of the day*

LOUP GRILLÉ\* 42 €  
Poisson entier, 600 g / 800 g  
*Grilled whole sea bass*

DAURADE GRILLÉE\*, 42 €  
Poisson entier, 600 g / 800 g  
*Grilled whole sea bream*

SOLE ENTIÈRE\*, 500 g / 600 g 59 €  
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, huile d'olive de Baussy 6 €  
*Salad, olive oil from Baussy*

Riz sauvage 8 €  
*Rice*

Frites fraîches 8 €  
*French fresh fries*

Mousseline de pommes de terre 8 €  
*Mashed potatoes*  
+4 € avec truffe / with truffle

Légumes du sud en ratatouille 9 €  
*Sunny vegetables in ratatouille*

Légumes du marché rôtis 9 €  
*Roasted vegetables*

# HOMARD

## LOBSTER

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

### SALADE DE HOMARD 49 €

Demi homard poché, mangue, concombre, vinaigrette à l'orange  
*Lobster salad, half poached 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 / 1 000 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 <i>Traditional or pan-fried beef tartar, capers, pickles, onions, French fresh fries</i>	MILANAISE DE VEAU "OREILLES D'ÉLÉPHANT", 34 € Linguine à la Napolitaine <i>Veal Milanaise with Napolitan linguine pasta</i>
"ONDINE" CHEESEBURGER, 28 € Pain du boulanger, Comté AOP, compotée d'oignons, miel de pays, sauce barbecue, frites fraîches <i>Charolais beef burger, AOP Comté cheese, onions with honey, barbecue dressing, French fresh fries</i>	FILET DE BOEUF SIMMENTAL, 45 € 200 GR, Pressé de pomme de terre à la truffe, jus réduit <i>Beef fillet, 200 gr, potatoes in gratin with truffle, meat juice</i> Avec escalope de foie gras poêlée (600 gr) + 12 € <i>With pan-fried foie gras (600 gr)</i>

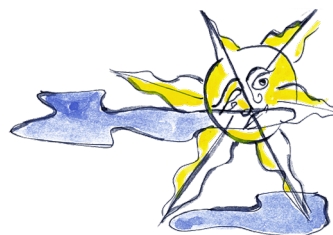
DAUBE DE JOUE DE BOEUF CONFITE, 34 €  
Gnocchi frais & légumes du marché  
*Marinated beef cheek, fresh gnocchi & vegetables*



# PÂTES & RISOTTOS

## PASTA & RISOTTO

GNOCCHI GRATINÉS, 27 € Jambon cuit italien truffé, riquette <i>Gnocchi, cooked Italian ham with truffle, arugula salad</i>	RISOTTO CARNAROLI 38 € AUX SAINT JACQUES RÔTIÉS, Râpé de truffe fraîche & jus de veau <i>Carnaroli risotto with roasted scallops, grated fresh truffle &amp; veal juice</i>
LINGUINE ALLE VONGOLE, 32 € Coquillages, ail & persil <i>Linguine pasta al vongole, shellfish, garlic &amp; parsley</i>	





# COIN DES KIDS\*

## KID'S MENU

18 €

### PLAT

Filet de daurade, burger  
ou aiguillettes de poulet panées

### ACCOMPAGNEMENT

Frites, riz, légumes ou purée

### DESSERT

Crêpe surprise !



### MAIN DISH

*Sea bream fillet, burger or chicken nuggets*

### SIDE DISH

*French fries, rice, vegetables or mashed potatoes*

### DESSERT

*Surprise sweet crepe !*

\* - de 12 ans / - 12 years old

# DESSERTS

## DESSERTS



AFFOGATO, Espresso & crème glacée vanillée <i>Espresso coffee &amp; vanilla ice cream</i>	9 €	TARTE FINE AUX POMMES CUITE MINUTE, <i>Hot Apple pie «minute»</i>	14 €
CRÈME BRÛLÉE caramélisée <i>Caramelized French crème brûlée</i>	12 €	TIRAMISU GOURMAND, Caramel beurre salé & biscuit breton <i>Tiramisu with salted caramel butter &amp; shortbread biscuit</i>	14 €
COOKIE MINUTE, Crème glacée vanillée, chantilly, sauce au chocolat & caramel, amandes effilées <i>Cookie "minute", vanilla ice cream, whipped cream, chocolate &amp; caramel dressing, silvered almond</i>	14 €	CRÊPES SUZETTE, Sauce à l'orange & Grand Marnier, crème glacée vanillée - servies chaudes <i>Hot crepes Suzette, caramel with orange &amp; Grand Marnier, vanilla ice cream</i>	15 €
MOELLEUX TRADITIONNEL & coeur coulant au chocolat Gianduja, crème glacée vanillée <i>Hot chocolate cake with flowing Gianduja chocolate heart, vanilla ice cream</i>	14 €	CAFÉ OU THÉ GOURMAND & MIGNARDISES <i>Coffee or tea served with small desserts</i>	15 €



DESSERT DU MOMENT, 

Selon les envies d'Eva !

*Dessert of the moment, according Eva !*

# GLACES & SORBETS

## ICE CREAM & SORBET

*by Philippe Faur, Artisan & Maître Glacier*



### GLACES

Vanille, café, caramel beurre salé, rhum raisins, nougat, pain d'épices

*Ice cream : vanilla, coffee, salted butter caramel, rum & grapes, nougat, gingerbread*

### SORBETS

Fraise, mangue, cacao, citron vert, poire

*Strawberry, mango, cocoa, lime, pear*

2 boules / scoops - 10 €

3 boules / scoops - 14 €