

## ENTRÉES À PARTAGER

	GUACAMOLE, CHIPS DE SOCCA <i>Guacamole, Socca chips</i>	16€
	HOUMOUS, PAIN PITA <b>Houmous au sésame et pimentón fumé</b>	15€
	SANDWICH PITA <b>Poulet mariné, salade romaine, tomates cerises, mayonnaise</b>	16€
	<b>Thon SAKU, mesclun, julienne de légumes, sauce soja wasabi gingembre</b>	20€
	BURRATA ET SES TOMATES DU PAYS <b>Burrata 125g, tomates, pistou</b> <i>Burrata 125g, heritage tomatoes, pesto</i>	21€
	LA CESAR <b>Salade romaine, tomates cerises, copeaux de parmesan, croûtons, filet de poulet mariné, sauce César</b> <i>Salad, cherry tomatoes, parmigiano shavings, croutons, marinated chicken fillet, Caesar dressing</i>	22€
	POKE BOWL <b>Riz, crème d'avocat, cacahuètes, maïs, chou rouge, carottes, sauce soja wasabi, gingembre, pousses de soja</b> <i>Rice, avocado cream, peanut, corn, red cabbage, carrot, ginger, wasabi soy sauce, soy sprout</i> <i>Supplément / Additional side : Saumon Gravlax ou Thon tataki 5€</i>	20€
	LA SALADE COMME À NICE <b>Mesclun, tomates, thon frais, céleri, œufs, olives niçoises, anchois, poivrons, radis</b> <i>Salad, tomatoes, tuna, celery, eggs, Nice olives, anchovies, peppers, radish</i>	24€
	TENTACULE DE POULPE À LA PLANCHA <b>Aïoli et légumes grillés</b>	26€
	TATAKI DE THON, HERBES FOLLES <b>Julienne de légumes sauce soja wasabi gingembre, purée de mangue, avocat, sésame, prune umeboshi</b>	26€
	SALADE DE KING CRABE AVOCAT ET AGRUMES, MAYONNAISE GINGEMBRE COMBAVA	65€
	SAUMON GRAVALAX, CRÈME ACIDULÉE ET BRIOCHE MAISON	21€
	FRITURE DE CALAMARS <i>Fried Squid</i>	26€
	BURRATA TRUFFÉE <sup>500GR</sup> ET TOMATES DU PAYS	58€
	MILLEFEUILLE D'AUBERGINES <b>Tomates séchées et olive Taggiasche, ricotta et pistou</b> <i>Millefeuille of eggplants, sun-dried tomatoes, ricotta, pesto</i>	19€
	ASSIETTE DE JAMBON DE PARME	38€
	VITELLO TONNATO <b>Cuisson basse température, câprons et copaux de parmesan</b>	24€
	BRIE TRUFFÉ	16€



Veuve Clicquot  
REIMS FRANCE

OFFICIAL PARTNERS

FLITEBOARD





Prix nets et service compris, la liste des allergènes est à votre disposition.

## LES POISSONS & CRUSTACÉS FISH & SHELLFISH

SAUTÉ DE COQUILLAGES & CRUSTACÉS	28€
<b>Palourdes, moules, couteaux</b> Clams, mussels, razor clams	
SUGGESTION DE POISSONS SELON ARRIVAGE Catch of the day : Langouste, St Pierre, Turbo, Dorade	
HOMARD GRILLE AUX SAVEURS DE GARRIGUE 1 <sup>KG</sup> (2 PERS.)	135€
Grilled blue lobster with Garrigue flavors (2 people)	
LOUP GRILLÉ AU SEL NOIR D'HAWAÏ 1,2 <sup>KG</sup> ENVIRON (2 PERS.)	115€
Grilled Corsican seabass with Hawaiian black salt (2 people)	
GAMBAS ROYALES GRILLÉES (CAMERONES)	52€
<b>Légumes grillés</b> Grilled camarone prawns	
LA SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉ	55€
<b>Légumes grillés</b> Grilled or pan fried sole	
MÉDAILLON DE LOTTE RÔTIE, COULIS CHORIZO POIVRON	36€
<b>Légumes grillés</b> Medallion of monkfish, coulis chorizo sweet pepper	

## LES PÂTES - PASTA DISHES Pâtes fraîches

LINGUINI ALLE VONGOLE	32€
<b>Palourdes, ail, persil, tomates</b> Clams, garlic, parsley and tomatoes	
 TORTIGLIONI AUX AUBERGINES ET BURRATA	28€
LINGUINI À LA LANGOUSTE DU VIVIER (2 PERS.)	160€
Pasta with lobster	
 TORTIGLIONI À LA TRUFFE	36€
Truffle pasta	
LINGUINI AU CAVIAR	90€/20GR



OFFICIAL PARTNERS

FLiteboard



Prix nets et service compris, la liste des allergènes est à votre disposition.

## LES VIANDES - MEAT

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE POMMES FRITES MAISON <b>Parmesan, olive taggiasche, tomates séchées / Sun dried tomatoes</b>	21€
HAMBURGER OU CHEESEBURGER POMMES FRITES MAISON, OIGNONS CONFITS <b>Sauce maison / Homemade sauce</b>	26€
SUPRÊME DE POULET FERMIER POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DE SAISON, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE MAISON	32€
NOIX D'ENTRECÔTE <sup>250GR</sup> POMMES FRITES MAISON ET SON JUS CUBE ROLL	45€
<b>Supplément :</b> <b>Sauce Truffe / Truffle sauce</b>	7€
CÔTE DE BŒUF MATURÉE (ENVIRON 1,2KG - 2 PERS.) POMMES FRITES MAISON ET LÉGUMES DE SAISON <i>Rib eye for two, dryaged</i>	135€
DOUBLE CÔTELETTE D'AGNEAU GARNITURE PRINTANIÈRE, PURÉE D'AIL ET JUS CORSÉ <i>Grilled lamb chops</i>	42€

## ACOMPAGNEMENTS SIDE SIDHES

**Écrasé de pommes de terre maison / Homemade mashed potatoes**  
**Salade verte / Green salad**  
**Légumes de saison / Seasonal vegetables**

*\* Garniture supplémentaire - Additional side 8€ \**

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE MAISON À LA TRUFFE <i>Homemade mashed potatoes with truffle</i>	15€
POMMES FRITES MAISON TRUFFÉ	15€

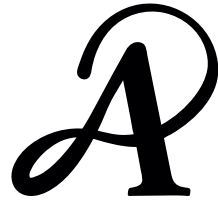


OFFICIAL PARTNERS

FLITEBOARD



Prix nets et service compris, la liste des allergènes est à votre disposition.



ANAO PLAGÉ

BEAULIEU



MALAKHOFF  
*Maison du Caviar*

DIAMOND MALOSSOL

*Caspian Tradition Caviar*

20g / 65 €

50g / 110 €

125g / 250 €

500g / 980 €

PLATEAU DE FRUITS DE MER (SUR DEMANDE / ON REQUEST)  
**1 homard, 10 huitres Gillardeau N°2, 10 crevettes, 1 tourteau, bulots**

160€

ASSIETTE D'HUITRES, GILLARDEAU N°2 (6 OU 12 UNITÉS)  
Oyster platter n°2

22€/44€



Veve Clicquot  
REIMS FRANCE

OFFICIAL PARTNERS

FLITEBOARD



Prix nets et service compris, la liste des allergènes est à votre disposition.