

LES ENTRÉES & SALADES * STARTERS & SALADS * INSALATE

Mélange de légumes d'hiver façon « tajine » et son carpaccio d'ananas <i>« Tajine » style mixed winter vegetables with pineapple carpaccio</i>	9.50 €
Salade tiède à la coppa et œuf mollet <i>Warm salad with coppa ham and soft boiled egg</i>	12.50 €
Soupe de poisson de roche et sa rouille maison <i>Fish soup, homemade rouille (spicy mayonnaise)</i>	14.50 €
Tranche de foie gras fait maison, cuit en terrine, et son chutney d'échalotes et raisins <i>Slice of homemade duck foie gras with shallots and raisins chutney</i>	19.00 €
La pissaladière en bruschetta et son pissala maison <i>Typical Niçoise's pissaladière (onion, anchovy & sardine pie)</i>	12.50 €

LES PÂTES & RISOTTO* PASTAS & RISOTTO * PASTAS & RISOTTO

Risotto crémeux aux cèpes et huile de truffe <i>Risotto with porcini mushrooms and truffled oil</i>	19.00 €
---	----------------

LES VIANDES * MEAT * CARNI

Suprême de poulet rôti et sa sauce forestière <i>Fillet of roasted chicken and its mushroom sauce</i>	18.00 €
Carré de porc moelleux, sauce crémeuse au thym <i>Rack of porc with a thyme creamy sauce</i>	25.00 €
Bavette grillée accompagnée de sa sauce à l'échalote <i>Grilled flank steak with shallots sauce</i>	21.00 €

Toutes nos viandes vous sont proposées garnies d'un gratin dauphinois et de petits légumes du moment

All our meat come with gratin Dauphinois and seasonal baby vegetable as side dish

LES POISSONS * FISH * PESCE

Escalope de saumon à la plancha et son beurre blanc à l'estragon <i>Salmon fillet "a la plancha" and its tarragon buttercream</i>	19.00 €
Filet de daurade accompagné d'une sauce dieppoise (moules et crevettes) <i>Sea bream fillet with a Dieppoise sauce (mussels and prawns cream)</i>	24.50 €

LA PECHE DU WEEK-END / THE WEEK-END'S FISHING
(Vendredi, Samedi & Dimanche / Friday, Saturday & Sunday)

Langouste fraiche et son aïoli – selon arrivage, les 100g <i>Fresh lobster, aioli mayonnaise – depending on arrivals, 100g</i>	les 100g	11.00 €
Homard frais et son aïoli – selon arrivage, les 100g <i>Fresh lobster, aioli mayonnaise – depending on arrivals, 100g</i>	les 100g	11.00 €
Poisson entier découpé en salle et son beurre blanc à l'estragon - selon nos arrivages, les 100g <i>Whole fish, carved at your table, and its tarragon buttercream – depending on our arrivals, 100g</i>	les 100g	9.00 €

Votre serveur se fera un plaisir de vous conseiller / Your waiter will be delighted to advise you

Tous nos poissons vous sont proposés garnis d'un riz Basmati parfumé aux épices et de petits légumes du moment

All our fish come with Basmati rice flavoured with spices and baby seasonal vegetables as side dish

DESSERTS MAISON * HOME MADE DESSERTS * DOLCI FATTI CASA

Clafoutis aux mirabelles <i>Mirabelle plums pound cake</i>	7.50 €
Mousse au chocolat maison <i>Homemade chocolate mousse</i>	9.00 €
Grande crème brûlée traditionnelle à la vanille <i>Traditional vanilla « crème brûlée »</i>	8.00 €

MENU DU JOUR DAY'S MENU

19.50 €

Le Plat du jour

Une eau minérale 25cl et un café

Dish of the day

A mineral water 25cl and a coffee

MENU ENFANT CHILDREN MENU

12.50 €

ENTREE

STARTER * INSALATA

Salade de Crudités

Mixed salad

PLAT AU CHOIX

CHOICE OF MAIN * PIATTO A SCELTA

Filet de poulet Ou Filet de poisson Frites Ou Pâtes

Chicken Fillet Or Fish fillet
French fries Or Pastas

DESSERT AU CHOIX

CHOICE OF DESSERT * DOLCE A
SCELTA

Brownie Ou Coupe de glace

Brownie Or Ice cream

MENU DU MIDI

**Entrée + Plat Ou Plat + Dessert
LUNCH MENU**

Starter + Main Or Main + Dessert

29.50 €

ENTREE AU CHOIX

CHOICE OF STARTER * INSALATA A SCELTA

La pissaladière en bruschetta et son pissala maison

Typical Niçoise's pissaladière (onion, anchovy & sardine pie)

Mélange de légumes d'hiver façon « tajine » et son carpaccio d'ananas

*« Tajine » style mixed winter vegetables with pineapple
carpaccio*

PLAT AU CHOIX

CHOICE OF MAIN * PIATTO A SCELTA

Le Plat du jour

Dish of the day

Escalope de saumon à la plancha et son beurre blanc à l'estragon

Salmon fillet « a la plancha » and its tarragon buttercream

Suprême de poulet rôti et sa sauce forestière

Fillet of roasted chicken and its mushroom sauce

DESSERT AU CHOIX

CHOICE OF DESSERT * DOLCE A SCELTA

Clafoutis aux mirabelles

Mirabelle plums pound cake

Grande crème brûlée traditionnelle à la vanille

Traditional vanilla « crème brûlée »

Une eau minérale 25cl et un café

A mineral water 25cl and a coffee

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

THE WEEK SUGGESTIONS

Le Chef vous invite à découvrir chaque semaine une entrée, un plat et/ou un dessert préparés avec des produits frais de saison.

Une suggestion de vins en adéquation avec ces mets vous est également proposée.

N'hésitez pas à demander conseil à votre serveur.

Every week, the Chef invites to discover fresh and seasonal products with our selection of a starter, main and/or dessert.

A wine selection, matching the suggested dishes, is also proposed.

Do not hesitate to ask for advice to your waiter.