



POUR PATIENTER...

Panisses & Aioli - 9€
Huitres x6/x12 - 10€/20€
Crevettes panées 5 pièces - 12€
Tarama d'oursin - 12€

ENTRÉES

Asperges vertes de Provence à l'huile d'olive façon César - 16€
Tomates cerises, sucrine, copeaux de Parmesan et anchois

Ceviche de thon de méditerranée - 16€
vinaigrette soja, sauce teriyaki, feuilles de menthe et de coriandre fraîches, pickles d'oignons

Burrata crémeuse, tomates marinées au vinaigre de Xérès - 16€
roquette et vinaigrette moutarde

Poireaux confits et brûlés - 14€
œuf coulant, lardo di Colonnata et croûtons de pain

Carpaccio de poulpe - 18€
grenade fraîche et vinaigrette aux agrumes

Pressé de bœuf confit - 15€
sauce gribiche, pickles de légumes et mesclun

PLATS

Soupe de poisson de roche - 26€
Croûtons, rouille maison

Chou-fleur rôti au curry - 26€
salsa verte, vieille mimolette et cream cheese

Tagliata de bœuf - 28€
roquette et légumes à cru, copeaux de Parmesan et frites

Filet de loup cuit à l'huile d'olive - 34€
courgettes grillées, condiment citron et émulsion coquillage

Daurade label rouge de Corse - 36€
De la baie des Sanguinaires, entière cuite au four 400/600g.

Linguine aux palourdes - 28€
Jus d'une soupe de poisson et fines herbes

Poulpe grillé - 34€
boulgour aux épices douces, piquillos, citron confit et amandes, jus de volaille

Agneau de 7h - 34€
mijoté de petit pois et carottes, cébette rôtie et sucrine à l'huile d'olive

Escalope de veau milanaise | FRANCE - 29€
Sauce tartare servie avec pommes de terre grenailles & salade verte

DESSERTS - 12€

Ananas caramélisé - Sorbet ananas citron vert, crémeux coriandre

Brioche perdue croustillante - Crème légère au sirop d'érable, noix de pécan en chou chou et caramel beurre salé

Tartelette rhubarbe et fraise - Crémeux amande, crème glacée vanille

Chocolat craquant - mousse légère 70%, sorbet cacao, rose des sables et crumble de fruits secs

Assiette de fromages

MENU ENFANT - 19,5€

Sirop ou jus de fruit

Steak haché/ poulet pané | FRANCE/ filet de loup servi avec frites ou pâtes

Moelleux au chocolat

*Service compris
Prix toutes taxes comprises*



TO WAIT...

Panisses & Aioli - 9€
Oysters x6/x12 - 10€/20€
Breaded shrimps 5 pieces - 12€
Sea urchin tarama - 12€

STARTERS

Green Asparagus from Provence with Caesar-style Olive Oil - 16€
Cherry tomatoes, sucrine lettuce, Parmesan and anchovies

Mediterranean Tuna Ceviche - 16€
Soy dressing, teriyaki sauce, fresh mint and coriander leaves, pickled onions

Creamy Burrata, Tomatoes marinated in Xeres Vinegar - 16€
Arugula and mustard dressing

Confit and Burnt Leeks - 14€
Egg, lardo di Colonnata and bread croutons

Octopus Carpaccio - 18€
Fresh pomegranate and citrus dressing

Pressed Confit Beef - 15€
Gribiche mayonnaise, pickles and mesclun salad

MAIN COURSES

Local Fish Soup - 26€
Croutons, homemade rouille

Curry-roasted Cauliflower - 26€
Salsa verde, mimolette and cream cheese

Beef Tagliata - 28€
Arugula and vegetables, Parmesan and fries

Sea Bass Fillet cooked in Olive Oil - 34€
Grilled zucchinis, lemon condiment and shellfish emulsion

Red Label Corsican Sea Bream - 36€
From the Bay of Sanguinaires 400/600g

Linguine with Clams - 28€
Fish soup and fine herbs

Grilled Octopus - 34€
Bulgur with spices, piquillos, lemon and almonds, poultry juice

7-hour Lamb - 34€
Stewed peas and carrots, roasted spring onion and sucrine with olive oil

Milanese veal cutlet | FRANCE - 29€
Tartare sauce, potatoes and salad.

DESSERTS - 12€

Caramelized Pineapple - Lime pineapple sorbet, coriander custard

French Toast Brioche - Maple syrup cream, candied pecans and salted butter caramel

Rhubarb and Strawberry Tartlet - Almond cream, vanilla ice cream

Crunchy Chocolate - 70% light mousse, cocoa sorbet, rose des sables and nuts crumble

Cheese of the day

CHILDREN MENU - 19,5€

Syrup or fruit juice

Minced Steak / Breaded Chicken | FRANCE / Sea Bass fillet served with fries or pasta

Chocolate Fondant

*Service included
Prices include all taxes*