

APÉRO

PISSALADIÈRE MAISON 12
TOAST DE POUTARGUE AU CITRON 16
L'ANCHOÏADE 12
CALAMARS EN PERSILLADE 19
CROC À LA TRUFFE 29

ENTRÉES

PÂTÉ EN CROUTE 17
ARTICHAUT VINAIGRETTE 20
TARTARE DE THON, CÉLERI-RAVE 24
SALADE DE LENTILLES ET ARTICHAUTS 16
CŒUR DE ROMAINE, CREVETTES ET AVOCAT 26
VELOUTÉ DU MOMENT

PLATS

LOUP FROID MAYONNAISE, MACÉDOINE DE LÉGUMES 28
FILET DE SAINT-PIERRE BEURRE BLANC 34
GAMBAS SAUVAGE À LA PROVENÇALE 36
SUPRÊME DE VOLAILLE, SAUCE MORILLES 32
FILET DE BOEUF, SAUCE POIVRE VERT 42
PENNE AU PISTOU 21
PÂTE AU HOMARD 59

GARNITURES

FRITES MAISON 9
SALADE VERTE 8
RATATOUILLE 10
PURÉE DE POMMES DE TERRE 9 (SUPPLÉMENT À LA TRUFFE 10)
RIZ PARFUMÉ 8

MENU ENFANT 16

STEAK HACHÉ FRITES OU COQUILLETES JAMBON
UNE BOULE DE GLACE

DESSERTS 12

TARTE TATIN, CRÈME FRAICHE
MOUSSE AU CHOCOLAT
CRÈME CARAMEL
TARTE TROPÉZIENNE
DESSERT DU MOMENT

APERITIF

HOMEMADE PISSALADIÈRE	12
BOTTARGA TOAST WITH LEMON	16
ANCHOVY DIP (ANCHOÏADE)	12
GARLIC PARSLEY CALAMARI	19
TRUFFLE CROQUE MONSIEUR	29

STARTERS

PÂTÉ EN CROÛTE	17
ARTICHOKE WITH VINAIGRETTE	20
TUNA TARTARE WITH CELERIAC	24
LENTIL AND ARTICHOKE SALAD	16
ROMAINE SALAD, SHRIMP, AND AVOCADO	26
SOUP OF THE MOMENT	

MAIN DISHES

COLD SEA BASS WITH MAYONNAISE, VEGETABLE SALAD	28
JOHN DORY FILLET WITH BUTTER	34
WILD PRAWNS PROVENÇALE STYLE	36
POULTRY SUPREME, MOREL SAUCE	32
BEEF FILLET, GREEN PEPPERCORN SAUCE	42
PENNE WITH PESTO	21
LOBSTER PASTA	59

SIDES

HOMEMADE FRIES	9
GREEN SALAD	8
RATATOUILLE	10
MASHED POTATOES	9 (TRUFFLE EXTRA 10)
FRAGRANT RICE	8

KID'S MENU 16

STEAK CHOPPED FRIES OR COQUILLETES	HAM
ICE CREAM	

DESSERTS 12

TARTE TATIN WITH WHIPPED CREAM	
CHOCOLATE MOUSSE	
CRÈME CARAMEL	
TARTE TROPÉZIENNE	
DESSERT OF THE MOMENT	