



TOUS LES MIDIS, LE MENU DU JOUR DU CHEF
EVERY LUNCHTIME, THE CHEF'S DAILY MENU

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

STARTER, MAIN, DESSERT

40€

avec un verre de vin de notre sélection, Purezza*, boisson chaude
with one glass of wine from our selection, Purezza, hot drink*

50€

**notre eau filtrée - *our filtered water*

En cas de modification, une majoration sera appliquée.

Any changes will result in a price increase.

NOS ENTRÉES | OUR STARTERS

Format généreux, se partage... ou se savoure seul !

Generous serving, to share... or savor alone!

TATAKI DE THON 17€

Thon fumé, main de bouddha confite et sauce Ponzu-Yuzu

Smoked tuna, candied buddha's hand, Ponzu-Yuzu sauce

LA RAVIOLE DE LANGOUSTINE 26€

Langoustine en raviole, gaspacho d'haricots de Paimpol, huile de menthe et mélisse

Langoustine ravioli, Paimpol bean gaspacho, mint and lemon balm oil

LE MAQUEREAU 14€

Maquereau cuit à la flamme, gel d'abricot, piment, cumin et feuilles de basilic

Flame-cooked mackerel, apricot gel, chili, cumin, basil leaves

LE POPCORN DE HAUT DE CUISSE 9€

Haut de cuisse de poulet pané et mariné façon thaï

Thai-style marinated and breaded chicken thigh

LES PANISSES 12€

Frites de farine de pois chiches et aioli

Chickpea flour fries, aioli

LA FLEUR ET SA DORADE 14€

Fleurs de courgette farcies de dorade, soupe de poisson façon bouillabaisse et gel d'agrumes

Zucchini blossoms stuffed with sea bream, bouillabaisse-style fish soup, citrus gel

LE HOTDOG DE POULPE 17€

Poulpe grillé, focaccia, confit d'oignons aux anchois, mayonnaise au pesto et gel de citron confit

Grilled octopus, focaccia, onion confit with anchovies, pesto mayonnaise, lemon gel

LE FOIE GRAS POP'S 24€

Billes de foie gras enrobées de coulis mangue-passion

Foie gras spheres, mango and passion fruit coulis

L'ASSIETTE DE CHARCUTERIES 30€

Charcuteries ibériques, beurre de fleurs, focaccia à la tomate

Iberian charcuterie, flower butter, tomato focaccia

NOS SALADES | OUR SALADS

TOMATES, PÊCHES ET BURRATA 24€

Tomates, pêches à l'hibiscus et à la vanille, burrata et pesto

Tomatoes, peach with hibiscus and vanilla, burrata, pesto

CREVETTES, AVOCATS ET AGRUMES 24€

Crevettes marinées au citron, ciboulette et échalotte, pamplemousse, pêche, sucrine

Lemon-marinated prawns, chives and shallot, grapefruit, peach, lettuce, lemon cream

PASTÈQUE, FÊTA ET MENTHE

16€

Pastèque, fêta, menthe ciselée, vinaigrette au citron vert et gingembre
Watermelon, feta, chopped mint, lime and ginger vinaigrette

LA CÉSAR

24€

Haut de cuisse de poulet confit, œuf mollet, tomate cerise, parmesan et tuile de pain
Confit chicken thigh, soft-boiled egg, cherry tomatoes, parmesan, bread tuile

LA NIÇOISE

28€

Tartare de thon aux anchois, artichaut, tomate, concombre, poivron, betterave et olives taggiasche
Tuna tartare with anchovies, artichoke, tomato, cucumber, bell pepper, beetroot and taggiasca olives

NOS PLATS | OUR MAINS

LE CARRÉ D'AGNEAU

32€

Carré d'agneau rôti et sa pastilla aux légumes, maki d'aubergine, pois chiche au jus de viande et citron confit
Roasted rack of lamb, vegetable pastilla, eggplant maki, chickpeas in meat jus and preserved lemon

LES PETITS FARCIS

23€

Tomate, courgette, pomme de terre et aubergine farcies, sauce tomate, le riz du chef
Stuffed tomato, zucchini, potato and eggplant, tomato sauce, chef's rice

LE MERLU

32€

Merlu cuit à basse température avec tagette et feuille de combawa, crémeux de petits pois, courgettes et poivrons grillés
Low-temperature cooked hake with tagette and kaffir lime leaf, creamy peas, grilled zucchini and peppers

LE ROUGET ET SON CURRY

34€

Filet de rouget, moules, petits pois au curry rouge, bourride, siphon à l'ail et aux herbes
Red mullet fillet, mussels, red curry peas, bourride, garlic and herb siphon

LE FILET DE DORADE

34€

Filet de dorade rôti, soupe de poisson façon bouillabaisse, pomme de terre, tomates confites, fenouil rôti et vinaigrette tiède (échalote, ail, sarriette et pignon de pin)
Roasted sea bream fillet, bouillabaisse-style fish soup, potatoes, candied tomatoes, roasted fennel, warm vinaigrette (shallot, garlic, savory and pine nuts)

NOS CLASSIQUES | OUR CLASSICS

L'ENTRECÔTE 32€

Entrecôte simmental, frites
et salade verte
Simmental ribeye steak, fries, green salad

LE MAGRET 28€

Magret de canard, écrasé de pomme de
terre, légumes de saison et sauce au miel
*Duck breast, crushed potatoes, seasonal
vegetables, honey sauce*

LE TARTARE 29€

Tartare de bœuf au couteau, frites et
salade verte
Hand-cut beef tartare, fries, green salad

LES LINGUINES AU PESTO 22€

Linguines, pesto de basilic, tomates
cerises et pignons de pin
*Linguine, basil pesto, cherry tomatoes, pine
nuts*

NOS DESSERTS | OUR DESSERTS

LE CHOCOLAT 15€

Dôme de mousse au chocolat, insert vanille-tonka, crumble et crémeux
Chocolate mousse dome, vanilla-tonka insert, crumble, creamy ganache

LA TARTELETTE CITRON-MANDARINE 15€

Biscuit sablé, crème d'amande, crémeux citron, écorces et confit de mandarine
Shortbread biscuit, almond cream, lemon crémeux, mandarin zest and confit

LA CHARLOTTE AUX FRAISES 15€

Fraises fraîches et locales, crème légère à la vanille de Madagascar, biscuit au jus de fraises
Fresh local strawberries, light Madagascar vanilla cream, ladyfinger biscuit in strawberry juice

LA COUPE DE FRAISES MARINÉES 15€

Fraises marinées, chantilly à la vanille et au triple sec, brisures de spéculos
Marinated strawberries, vanilla and triple sec whipped cream, speculoos crumble

L'ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 15€

Fruits frais soigneusement découpés par nos pâtisseries
Fresh fruit carefully cut by our pastry chefs

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE LA FERME LOU CANESTEYOU 15€

The platter of aged cheeses from the lou canesteou farm

NOS GLACES MAISON 5€ la boule de glace / 5€ the scoop of ice-cream

Nos crèmes glacées : chocolat, vanille, pistache / *Our ice creams: chocolate, vanilla, pistachio*
Nos sorbets : citron, fraise, mandarine / *Our sorbets: lemon, strawberry, mandarin*