

ENTREES ET TRADITIONS FRANCAISES

Burrata des Pouilles	13,00 €	Salade César	entrée 16,00€
<i>Pain baguette grillé, huile d'olive, herbes & aromates</i>		<i>Vinaigrette à l'anchoiade</i>	plat 21,00 €
Petits farçis Niçois	entrée 15,00€	Ceviche de poisson	18,00 €
<i>Mélange de jeunes pousses</i>	plat 19,00 €	<i>Carpaccio de poisson mariné, selon arrivage</i>	
Escargots de Bourgogne	x6 10,00 € x12 19,00 €	Cuisses de grenouilles en persillade	19,00 €
		<i>Flambées au Pastis</i>	
Salade Niçoise	entrée 15,00€	Foie gras de canard Maison	24,00 €
<i>L'authentique</i>	plat 19,00 €	<i>Toasts grillés et ronde de condiments</i>	

FORMULE DU MIDI

Uniquement le midi en semaine et hors jours fériés

Prix du plat du jour + 4,00 €

Entrée du jour + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert à la carte

et Café offert

Prix nets - Taxes et Service inclus

Liste des informations concernant les allergènes consultable auprès du personnel



PÂTES ET RISOTTOS

Pennes à la bolognaise	16,00 €	Risotto aux asperges et parmesan	21,00 €
Spaghettis à la carbonara	18,00 €	Risotto aux gambas et st jacques	26,00 €
Spaghettis & Pêche du Jour, fenouil en crème et pulpe de citron			24,00 €

PLATS A PARTAGER

Marmite du Pêcheur

Bouillabaisse locale "revisitée" servie avec rouille, gruyère et croûtons

30,00 € / pers

Côte de Bœuf pour 2 personnes (environ 1kg) - 25min d'attente

Accompagnée de frites maison et salade

et 3 sauces au choix : Gorgonzola - Chimichurri - Béarnaise - Poivre vert et Cognac

40,00 € / pers

Mix grill de la Mer - minimum 2 personnes

Accompagné de carottes vichy et pommes de terre sautées à l'ail

et 2 sauces : Agrumes mentonnais & Chimichurri

42,00 € / pers

MENU ENFANT

Sirop ou Jus de fruits

+

Pennes à la bolognaise
ou Nuggets de poulet, frites

+

Glace au choix (1 boule)

12,50€

Prix nets - Taxes et Service inclus

Liste des informations concernant les allergènes consultable auprès du personnel

Garniture supplémentaire + 3€



DU CÔTE DE LA CRIEE

Chaque plat est proposé avec un accompagnement au choix et une sauce "coup de cœur"
Vous avez la possibilité de changer votre sauce avec l'une des propositions déclinées sous le plat

Dos de cabillaud version Aïoli provençal 22,00 €

✕ ou Agrumes Mentonnais et fruits exotiques ou Crème à l'espagnole poivron doux et chorizo

Filet de daurade fraîche de Méditerranée, huile au basilic 25,00 €

✕ ou Crème émulsionnée au citron ou Agrumes Mentonnais et fruits exotiques ou Crème à l'espagnole poivron doux et chorizo

Steak de thon Albacore 250g, sauce aigre douce au Yakitori agrumes et carottes 25,00 €

✕ ou Grillé ou Agrumes Mentonnais et fruits exotiques ou Chimichurri

Pêlée de gambas de méditerranée, flambée au Pastis 28,00 €

✕ ou Flambée au Cognac ou Persillade marinée à l'huile d'olive

Sole "Belle Meunière" 39,00 €

✕ ou Crème emulsionnée au citron ou Agrumes Mentonnais et fruits exotiques

ACCOMPAGNEMENTS : Riz blanc / Frites maison / Légumes frais du moment / Gratin dauphinois / Salade /
Carottes vichy / Pommes de terre sautées à l'ail / Risotto crémeux

Prix nets - Taxes et Service inclus

Garniture supplémentaire + 3€

Liste des informations concernant les allergènes consultable auprès du personnel



LES PIÈCES DU BOUCHER

Chaque plat est proposé avec un accompagnement au choix et une sauce "coup de cœur"
Vous avez la possibilité de changer votre sauce avec l'une des propositions déclinées sous le plat

Pôlée de rognons de veau à la graine de moutarde ✕ ou Persillade marinée à l'huile d'olive ou Madère (vin rouge et échalotes)	21,00 €
Suprême de volaille Fermière , Sauce Gorgonzola ✕ ou Crème à l'espagnole poivron doux et chorizo ou Normande aux champignons ou Chimichurri	22,00 €
Burger traditionnel de bœuf Angus Version Rossini (foie gras) +3€	23,00 €
Ribs de porc grillés cuisson longue, marinade du Chef	23,00 €
Escalope de veau pôlée , à la normande (champignons frais de Paris) ✕ ou Milanaise ou Gorgonzola ou Crème à l'espagnole poivron doux et chorizo	27,00 €
Magret de canard entier , rôti à la sauce soja Yakitori ✕ ou Poivre vert et Cognac ou Piment d'Espelette (relevé à votre convenance) ou Miel d'acacia façon marinade	30,00 €

ACCOMPAGNEMENTS : Riz blanc / Frites maison / Légumes frais du moment / Gratin dauphinois / Salade / Carottes vichy / Pommes de terre sautées à l'ail / Risotto crémeux

Prix nets - Taxes et Service inclus

Garniture supplémentaire + 3€

Liste des informations concernant les allergènes consultable auprès du personnel

