



BAR • RESTAURANT • GLACIER

À PARTAGER

- Socca • panisse

socca niçoise crousti-moelleuse, frites de panisse

10
- Pêche du jour • chou-fleur

pêche du jour marinée, chou-fleur frais et en pickles, vinaigrette ponzu

18
- Pois chiche • poivron

pois chiche gratinés, houmous, citron confit et condiment poivrons brûlés

12
- Barbajuan • courge

ravioles croustillantes farcie de courge, ricotta, noisette et herbes

14

ENTRÉE

- Burrata • tomates

burrata, tomates, basilic

18
- Vitello tonnato

Fines tranches de veau rafraîchies, sauce au thon et câpres à queue

20
- Espadon • moule

espadon mariné, crème de moules glacée et œuf de hareng fumés

20
- Croq'Corso • mesclun niçois

jambon cru, scamorza, tomate, pistou et mesclun, glace pain et graines

20

PLAT

- Pâtes artisanale • riquette • olive noire

pâtes sèches, pesto de riquette, citron confit et pignons de pin, condiment olives taggiasca

18
- Poulpe • coco de Paimpol • calamar

poulpe grillé, coco de Paimpol confit, calamar vivement sauté

30
- Dos de maigre • courge de nice

dos de maigre à la vapeur, courge de Nice fondante, condiment grenade

28
- Volaille fermière • petit épeautre • carottes

volaille jaune croustillante, petit épeautre, champignons de saison et carottes, sauce tum

28
- Chawarma bœuf • fattoush

effiloché de bœuf aux épices, romaine, tomate et concombre, pain pita

30

DESSERT

- Glaçata chocolat • noisette

duo de glace chocolat Pérou et noisette

12
- Citron • cacao

crèmeux citron, sablé cacao, sorbet citron confit, sorbet chocolat, crème mi-montée

12
- Agrume • vermouth

agrumes confits, sorbet pamplemousse vermouth, sorbet citron, granité Campari

12
- Chocolat liégeois

crèmeux, glace trois vanilles et chocolat, crème mi-montée, copeaux de chocolat

12
- Pistache • fleur d'oranger

praliné pistache, glace pistache, granité et crème légère fleur d'orange

12
- Affogato

praliné noisette, glace trois vanilles, crème mi-montée, espresso

12
- Biscuit • chocolat

biscuit chocolat minute, glace chocolat Pérou

14
- Figue • hibiscus

figues rôties au miel et hibiscus, amandes grillées et glace yaourt

12

MENU ENFANT

JUSQU'À 12 ANS

- Plat + dessert + boisson au choix

14

Penne aux 3 tomates

ou

Piccata de volaille croustillante, frites de panisse

Deux boules de glace ou sorbet au choix

ou

Mousse au chocolat

● Plats accompagnés de nos glaces & sorbets

MENU DÉJEUNER

12 – 14 H

DU LUNDI AU VENDREDI

Entrée + plat
ou plat + dessert du jour
28

Entrée + plat + dessert du jour
36

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande.
Origine Européenne de nos viandes disponible sur simple demande - ÉTÉ/AUTOMNE 2023



CHAMPAGNE BLANC

NM	Impérial / Moët & Chandon	90
NM	Ice Impérial / Moët & Chandon	110
NM	Réflexion / Lallier	102
NM	Blanc de blancs / Barons de Rothschild	120
NM	Black Réserve / Lanson	110
NM	Green Label/ Lanson	140
NM	Grande Année / Krug	390
2012	Dom Pérignon	360



CHAMPAGNE ROSÉ

NM	Rosé Impérial / Moët & Chandon	120
NM	Barons de Rothschild	108



BULLE 0%

2020	Blanc / French Bloom	60
2020	Rosé / French Bloom	60



SPARKLING

NM	Sparkling Saké / Sélection Alain Ducasse	120
----	--	-----



VIN BLANC

Bourgogne		
2019	Marsannay / Château de Marsannay	80
2020	Meursault / Saint-Jean / Vincent Latour	100
2020	Puligny-Montrachet / Jean Pascal et fils	110
2019	Saint-Romain / Le Jarron / H&G Buisson	80
2020	Givry / Teppe des Chenèves	58
	Domaine Ragot	
Rhône		
2021	Saint-Joseph / Méribets / Domaine Vallet	46
2021	Crozes-Hermitage / Aléofane / N. Chave	46
2020	Condrieu / Le Mornieux / Lionel Faury	70
Provence		
2021	Coteaux du Verdon / L'Exception Thuerry	46
2015	Coteaux d'Aix en Provence / Villa Baulieu	78
2021	Côtes d'Aix en Provence / Porquerolles	56
	Domaine de l'Île / Domaine Chanel	
2022	Côtes de Provence / «M»	39
	Château Minuty	
2021	Bandol / Château de Pibarnon	74
Corse		
2022	IGP Méditerranée / Domaine de Treinnes / Les Auréliens	32
Corse		
2021	Patrimonio / Domaine Gentile	75
2021	Sartene / Cuvée Vassilia	75
	Domaine Fiumicicoli	
Bordeaux		
2021	Entre-deux-Mers / Sauvignon blanc	40
	Diane by Jacques Lurton	
Loire		
2018	Sancerre / Jadis / Henri Bourgeois	88
2020	Pouilly-Fumé / La Moynerie	54
	M. Redde et Fils	



VIN ROUGE

Bourgogne		
2021	Bourgogne Pinot Noir / Joseph Pascal	60
2020	Marsannay / Es-Chezots	86
	Château de Marsannay	
2020	Gevrey-Chambertin / La Justice	100
	René Bouvier	
2020	Volnay / Cuvée Nathan / Vincent Latour	88
2020	Santenay / Clos Serine / H&G Buisson	80
2020	Mercurey / Les Vaux / P. & M. Jacqueson	48
2018	Givry 1 ^{er} cru / Celliers aux Moines	48
	Thénard	
Rhône		
2020	IGP Collines Rhôdaniennes	42
	La Syrah à Papa / Stéphane Montez	
2020	Côte-Rôtie / Lionel Faury	82
2020	Côtes-du-Rhône / La Garuste	48
	Château de Panéry	
2019	Côtes-du-Rhône / Domaine St Patrice	45
Provence		
2019	Coteaux Varois en Provence	42
	Cuvée Bastide / Château Margillière	
2016	Coteaux du Verdon / L'Exception	40
	Thuerry	
2019	Bandol / Château de Pibarnon	78
2015	Coteaux d'Aix en Provence / Villa Baulieu	72
2021	Côtes de Provence /Prestige / Minuty	50
2019	Côtes de Provence / Gabriel	70
	Château Minuty	
2021	IGP Méditerranée / Domaine de Treinnes / Les Auréliens	32
Corse		
2018	Sartene / Vassilia / Domaine Fiumicicoli	62
2021	Patrimonio / Domaine Gentile	52
Languedoc		
2021	Vin de France / Pour Toi Julia	30
	Vignoble des Templiers	
Bordeaux		
2018	Saint-Estèphe / Château Lilian Ladouys	64
2018	Pauillac / Fleur de Pédesclaux	54
2015	Saint-Julien / Le Petit Caillou	76
2015	Listrac-Médoc / Château Clarke	90
2017	Margaux / Blason d'Issan	72
2017	Haut-Médoc	66
	L'héritage de Chasse-Spleen	
2019	Pessac-Leognan / Acte II	82
	Château Couhins-Lurton	
2020	Côtes de Bourg / Fair for life	38
	Quand elle vous renverse !/ Amélie Osmond	
2020	Côtes de Bourg / Fair for life	38
	Noir de Vigne / David Arnaud	
2018	Blaye Côtes de Bordeaux	36
	Fair For Life / Château Haut Sociondo	
2020	Blaye Côtes de Bordeaux / Fair for life	38
	Un cycle à deux / JM & C Bergero	
2017	Castillon Côtes de Bordeaux	90
	Domaine de l'A	
2019	Franc Côtes de Bordeaux	36
	Château Cru Godard	
2014	Pomerol / Espérance de Trotanoy	164
2014	Saint-Emilion grand cru	120
	Annonce de Bélaïr-Monange	
2018	Puisseguin Saint-Emilion	52
	Château des Laurets	
Loire		
2019	Touraine / Gamay / Henry Marionnet	32
2021	Bourgueil / Cuvée Déchainée	26
	Lamé Delisle Boucard	



VIN AU VERRE

Champagne		
NM	Impérial / Moët & Chandon	12 ^{cl}
NM	Black Réserve / Lanson	20
NM	Réflexion / Lallier	16
NM	Rosé / Barons de Rothschild	22
Bulle 0%		
2020	Blanc / French Bloom	14
2020	Rosé / French Bloom	14
Blanc		
2019	Saint-Romain / Jarron / H&G Buison	16
2021	Coteaux du Verdon / L'Exception	12
	Thuerry	
2021	Bordeaux	15
	Le Merle Blanc de Château Clarke	
Rouge		
2021	Bourgogne / Pinot Noir / J. Pascal	12
2019	Côtes de Provence / Prestige / Minuty	10
2017	Bordeaux / Castillon	18
	Côtes de Bordeaux / Domaine de L'A	
2019	Bourgueil / Cuvée Déchainée	9
	Lamé Delisle Boucard	
Rosé		
2021	Côtes-du-Rhône	8
	La Garuste / Château de Panéry	
2021	Patrimonio / Domaine Gentile	12
Vin de dessert		
2021	Corse / Cap Corse / Muscat	8
	Domaine Gentile	
2014	Portugal / Porto / LBV	12
	Quinta do Pessegueiro	



VIN ROSÉ

Provence		
2022	Côtes de Provence / «M»	39
	Château Minuty	
2022	IGP Méditerranée / Domaine de Treinnes	30
Rhône		
2021	Côtes-du-Rhône	38
	La Garuste /Château de Panéry	
Corse		
2021	Patrimonio /	60
	Domaine Gentile	



COCKTAIL PAR CAMPARI

18 cl	Campari Spritz	12
18 cl	Apérol Spritz	12
6 cl	Campari Negroni	12
6 cl	Cask Tales Negroni	12
6 cl	Campari Boulevardier	12
9 cl	Campari Americano	12
8,5 cl	Daïquiri de l'océan	12
18 cl	Crodino Virgin Spritz sans alcool	10



COCKTAIL PAR FETICHIST

10 cl	Caïpirinha	12
10 cl	Cosmopolitan	12
10 cl	Daïquiri	12
10 cl	Bourbon Old Fashionned	12
10 cl	Moscow Mule	12
10 cl	Tom Collins	12
10 cl	Vodka Sour	12