



LA SÉLECTION D’HORS D’ŒUVRES
Selection of hors d’œuvres

Tapenade 17
Tapenade of Niçoise olives with anchovy puree

Petits farcis Niçois 37
Mediterranean vegetables stuffed with veal

Poivrons à l’huile d’olive 35
Sweet peppers with olive oil

Pissaladière 28
Caramelized onion tart with anchovies

Betterave marinée 34
Marinated beetroot

Tomates & thon 38
Tomatoes & tuna

Escargots de Bourgogne 44
Wild Bourgnogne snails

Salade d’artichauts & crème d’anchois 44
Artichoke salad & anchovies cream

Salade de lentilles vertes 34
Green lentils salad

Salade d’endives & gorgonzola 38
Endives salad, stilton & caramelised walnut

Salade de haricots verts au foie gras 38
French beans with foie gras salad

Burrata & tomates 34
Burrata cheese with tomatoes & basil

Tartare de thon 41
Tuna tartar

Carpaccio de sérieole & avocat 44
Yellowtail with avocado and citrus dressing

Daurade marinée 41
Marinated sea bream

Crevettes tièdes à l’huile d’olive 41
Warm prawns with olive oil

Aubergine grillée, mozzarella & crevettes au pistou 41
Grilled eggplant with mozzarella, prawns & pistou

Calamars frits 39
Deep fried baby squids

Beignets de fleur de courgettes 38
Zucchini blossoms with parmesan

CAVIAR PETROSSIAN	
OSSETRA	TSAR IMPERIAL
50g: 460	50g: 475
125g: 1 100	125g: 1 220
250g: 2 200	250g: 2 400
500g: 4 600	500g: 4 750

LES PLATS PRINCIPAUX
Main courses

Gnocchis à la tomate fraîche 51
Gnocchi with cherry tomatoes, garlic and parmesan cheese

All’ Arrabiata 49
Pasta with tomatoes and chili

Rigatoni aux truffes* 68
*Rigatoni pasta with truffle**

Pâtes au bœuf 59
Pasta with beef ragout and mushrooms

Grosses crevettes grillées 72
Grilled king prawns

Loup de mer préparé en croûte de sel 220
(2 pers. approx. 1,2kg)
Salt-crusted whole sea bass

Sole meunière 160 (approx. 700g)
« Meunière» sole fish

Filet de loup « façon Nicole » 78
Sea bass filet « Nicole style »

Daurade entière au citron 72
Whole sea bream baked in papillote with lemon, herbs & olive oil

Œufs brouillés à la truffe* 56
*Scrambled eggs with truffle**

Entrecôte grillée 88
Grilled rib eye steak 400g

Côte de veau grillée 78
Grilled veal chop

Côtelettes d’agneau Vivienne 78
Grilled lamb cutlets with smoked eggplant

Coquelet au citron confit 75
Roast baby chicken with confit lemon

*****Poulet entier au foie gras 190*** (idéal pour 3pers.)**
Whole roast black leg chicken with foie gras (subject to availability)

*****Gigot d’agneau 190*****
Leg of lamb with spiced couscous (subject to availability)

Brocolis ou haricots verts 21
Steamed broccolini or green beans

Frites maison 18
Homemade french fries

Salade de mesclun 18
Mesclun salad

Gratin dauphinois 19
Baked gratinated potatoes

Purée à la truffe* 21
Truffle mashed potatoes*

VINS & BOISSONS
Wines & Drinks

Vin Rosé IGP Méditerranée – Triennes 12cl - 14
Vin Blanc IGP Méditerranée – Triennes 12cl - 14
Vin Rouge IGP Méditerranée – Triennes 12cl - 14

Champagne Taittinger – Brut Cuvée Prestige 12cl - 24
Champagne Louis Roederer Rosé 12cl - 32

Eau minérale Aqua Pana 75cl - 15
Jus de fruits Orange, Ananas, Tomate, Pomme 12cl - 14
Coca-Cola 33cl - 14
Bière Heineken, Leffe, Corona 33cl - 17
Café, Espresso, Décaféiné - 9
Thés Dammann - 12

Végétarien - Vegetarian **Sans gluten - Gluten free**

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICES COMPRIS, NET PRICE IN EUROS, TAXES AND SERVICES INCLUDED
NOUS TENONS À LA DISPOSITION DE NOTRE CLIENTÈLE LA TRAÇABILITÉ DE TOUTES NOS VIANDES.
CUSTOMERS ARE FREE TO ENQUIRE ABOUT THE TRACEABILITY OF ALL OUR MEAT.
*TRUFFES D'ÉTÉ FRAICHES (TUBER AESTIVUM) / *FRESH SUMMER TRUFFLES (TUBER AESTIVUM)
EAU POTABLE GRATUITE / FREE DRINKING WATER

Une Allergie ? Scannez moi
Any Allergy? Scan Me

