

LA SÉLECTION D'HORS D'ŒUVRES

Selection of hors d'œuvres

Tapenade 14

Tapenade of Niçoise olives with anchovy puree

Petits farcis Niçois 27

Mediterranean vegetables stuffed with veal

Poivrons à l'huile d'olive 22

Sweet peppers with olive oil

Pissaladière 20

Caramelized onion tart with anchovies

Betterave marinée 25

Marinated beetroot

Tomates & thon 26

Tomatoes & tuna

Escargots de Bourgogne 36

Wild Bourgnogne snails

Salade d'artichauts & crème d'anchois 32

Artichoke salad & anchovies cream

Salade de lentilles vertes 25

Green lentils salad

Salade d'endives & gorgonzola 28

Endives salad, stilton & caramelised walnut

Salade de haricots verts au foie gras 34

French beans with foie gras salad

Burrata & tomates 24

Burrata cheese with tomatoes & basil

Tartare de thon 34

Tuna tartar

Carpaccio de sériole & avocat 36

Yellowtail with avocado and citrus dressing

Daurade marinée 35

Marinated sea bream

Crevettes tièdes à l'huile d'olive 35

Warm prawns with olive oil

Aubergine grillée, mozzarella & crevettes au pistou 32

Grilled eggplant with mozzarella, prawns & pistou

Calamars frits 28

Deep fried baby squids

Beignets de fleur de courgettes 26

Zucchini blossoms with parmesan



CAVIAR PETROSSIAN

OSSETRA
TSAR IMPÉRIAL

50g: **400**
125g: **980**
250g: **2 200**
500g: **4 200**

BELUGA
TSAR IMPÉRIAL

50g: **1 500**
125g: **3 400**
250g: **6 900**
500g: **12 600**

LES PLATS PRINCIPAUX

Main courses

🌱 **Gnocchis à la tomate fraîche 42**

Gnocchi with cherry tomatoes, garlic and parmesan cheese

🌱 **All' Arrabiata 40**

Pasta with tomatoes and chili

🌱 **Rigatoni aux truffes* 52**

*Rigatoni pasta with truffle**

Pâtes au bœuf 46

Pasta with beef ragout and mushrooms

🌱 **Grosses crevettes grillées 58**

Grilled king prawns

🌱 **Loup de mer préparé en croûte de sel 160 (2 pers. approx. 1,2kg)**

Salt-crusted whole sea bass

Sole meunière 130 (approx. 700g)

« Meunière » sole fish

🌱 **Filet de loup « façon Nicole » 62**

Sea bass filet « Nicole style »

🌱 **Daurade entière au citron 50**

Whole sea bream baked in papillote with lemon, herbs & olive oil

🌱 🌱 **Œufs brouillés à la truffe* 44**

*Scrambled eggs with truffle**

🌱 **Entrecôte grillée 72**

Grilled rib eye steak 400g

🌱 **Côte de veau grillée 60**

Grilled veal chop

🌱 **Côtelettes d'agneau Vivienne 56**

Grilled lamb cutlets with smoked eggplant

🌱 **Coquelet au citron confit 52**

Roast baby chicken with confit lemon

*****Poulet entier au foie gras 150*** (idéal pour 3pers.)**

Whole roast black leg chicken with foie gras (subject to availability)

*****Gigot d'agneau 140*****

Leg of lamb with spiced couscous (subject to availability)

🌱 🌱 **Brocolis ou haricots verts 14**

Steamed broccolini or green beans

🌱 🌱 **Frites maison 14**

Homemade french fries

🌱 🌱 **Salade de mesclun 14**

Mesclun salad

🌱 🌱 **Gratin dauphinois 14**

Baked gratinated potatoes

🌱 🌱 **Purée à la truffe* 16**

Truffle mashed potatoe*

Food «à la minute» served when it's ready

🌱 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 TRACABILITÉ DE TOUTES NOS VIANDES.
CUSTOMERS ARE FREE TO ENQUIRE ABOUT THE TRACEABILITY OF ALL OUR MEATS.
*TRUFFES D'ÉTÉ FRAÎCHES (TUBER AESTIVUM) / *FRESH SUMMER TRUFFLES (TUBER AESTIVUM)

Une Allergie ? Scannez moi
Any Allergy? Scan Me

