

Nos Focaccias & Pissaladière



La Pissaladière

Oignons confits, anchois, olives noires
(Provençal tart with candied onions, anchovies, black olives)



La Focaccia Pugliese

Roquette, tomates cerises, mozzarella burrata
(Focaccia bread, cherry tomatoes, burrata mozzarella)

La Focaccia Salmone

Roquette, avocat, saumon fumé, tomates cerises
(Focaccia bread, avocado, smoked salmon, cherry tomatoes)

Nos Pizzas Ø 33 cm

La Marguerite

Sauce tomate, mozzarella fleur de lait
(Tomato sauce, milk flower mozzarella cheese)

La Végétarienne

Sauce tomate, courgettes grillées, poivrons grillés, aubergines grillées, mozzarella fleur de lait, roquette
(Tomato sauce, grilled zucchini, grilled peppers, grilled eggplant, milk flower mozzarella, rucula)

La Regina

Sauce tomate, jambon cuit, champignons frais, mozzarella fleur de lait
(Tomato sauce, ham, fresh mushrooms, milk flower mozzarella cheese)

La Neptune

Sauce tomate, thon, oignons, mozzarella fleur de lait
(Tomato sauce, tuna, onions, milk flower mozzarella cheese)

La 4 Fromages

Sauce tomate, mozzarella fleur de lait, gorgonzola, chèvre, parmesan
(Tomato sauce, milk flower mozzarella cheese, gorgonzola cheese, goat cheese, parmesan cheese)

La Calzone

Sauce tomate, champignons frais, jambon cuit, mozzarella fleur de lait, œuf
(Tomato sauce, fresh mushrooms, ham, milk flower mozzarella cheese, egg)

La Calabrese

Sauce tomate, poivrons, spianata calabrese, mozzarella fleur de lait
(Tomato sauce, peppers, spianata, milk flower mozzarella cheese)

La Cannibale

Sauce tomate, viande hachée, mozzarella fleur de lait, œuf, olives
(Tomato sauce, minced beef, milk flower mozzarella cheese, egg, olives)



La Primavera

Sauce tomate, jambon cru italien, tomates cerises, roquette, mozzarella fleur de lait, copeaux de parmesan, basilic frais, crème balsamique
(Tomato sauce, prosciutto, cherry tomatoes, rucula, milk flower mozzarella cheese, parmesan shavings, fresh basil, balsamic cream sauce)



L'Italienne

Sauce tomate, bresaola, tomates cerises, roquette, mozzarella burrata
(Tomato sauce, bresaola, cherry tomatoes, rucula, burrata mozzarella cheese)

La Chèvre

Crème fraîche, pistou, mozzarella fleur de lait, chèvre, jambon cru Italien, miel, pignons, basilic frais
(Cream, Provençal pistou, milk flower mozzarella cheese, goat cheese, prosciutto, honey, pine nuts, fresh basil)

La Saumon

Crème fraîche, saumon fumé, mozzarella fleur de lait, tomates cerises
(Cream, smoked salmon, milk flower mozzarella cheese, cherry tomatoes)



La Tartufo

Crème de truffe, mozzarella fleur de lait, champignons, tomates cerises, copeaux de parmesan, huile de truffe
(Truffle cream, milk flower mozzarella cheese, mushrooms, cherry tomatoes, parmesan shaving, truffle oil)

Garniture Supplémentaire Par Article

Nos Salades / Salads

La Superfood

Pousses d'épinard, quinoa, boulgour, avocat, amandes effilées grillées, grenade, feta, citron vert
(Spinach sprouts, quinoa, bulgur, avocado, grilled flaked almonds, pomegranate, feta cheese, lime)

La Niçoise

Salade, tomates, oignons rouges, œuf dur, thon, anchois, concombre, celeri, poivrons, olives
(Salad, tomatoes, red onion, boiled egg, tuna, anchovies, cucumber, celery, pepper, olives)

L'Italienne

Salade, tomates, mozzarella burrata, melon, jambon cru
(Salad, tomatoes, mozzarella burrata, melon, prosciutto)

La Chèvre

Salade, tomates, concombre, champignons frais, chèvre croustillant, jambon cru
(Salad, tomatoes, cucumber, mushrooms, crispy warm goat cheese, prosciutto)

La César Au Poulet Pané Ou Aux Gambas Rôties

Salade romaine, tomates, œuf, poulet pané, bacon, croûtons, parmesan, ciboulette, sauce César
(Lettuce, tomatoes, egg, breaded chicken or roasted king prawns, crispy bacon, croutons, parmesan cheese, chives, Caesar dressing)

La Poulpe

Poulpe, pommes de terre, tomates confites, olives, échalottes, basilic
(Octopus, potatoes, oven sundried tomatoes, olives, shallots, basil)

Nos Entrées / Starters

Éventail De Nems Au Poulet (5 pièces)

Salade, menthe et sauce nem
(Vietnamese fried chicken spring rolls, salad, fresh mint and spring roll sauce)

Fritto Misto, Sauce Tartare, Salade

Beignets de calamars, éperlans, crevettes
(Squids fritters, prawns, smelt fish with a tartare sauce)

Veggie Bowl

Riz Japonais, mangue, grenade, edamame, avocat, pousses de sojas, carottes rapées, choux rouges, tomates cerises, graines de sésame, menthe et coriandre
(Japanese rice, mango, pomegranate, edamame, avocado, soybean sprouts, wakame seaweeds, radish, cherry tomatoes, sesame seeds and homemade dressing)

Ceviche De Dorade À La Péruvienne

Dorade, oignon rouge, concombre, piment, jus de citron vert, huile d'olive, coriandre
(Sea bream ceviche, red onion, cucumber, chilli, lime juice, olive oil, coriander)

Carpaccio De Bœuf, Pistou, Copeaux De Parmesan, Salade

(Beef carpaccio, pesto, parmesan shavings, salad)

Poke Bowl Au Saumon Frais

Veggie Bowl, Saumon Frais
(Veggie Bowl, fresh salmon)

Duo De Saumon Et Sa Salade Verte

Tartare de saumon, avocat, aneth, huile d'olive, citron, saumon fumé
(Salmon tartar, avocado, dill, olive oil, lemon, smoked salmon served with green salad)

Nos Pâtes / Pasta

Linguine Napolitaine & Burrata

Sauce tomate, basilic, mozzarella burrata
(Tomato sauce, basil, burrata mozzarella cheese)

Penne Au Deux Saumons

Penne, crème fraîche, saumon fumé et saumon frais
(Penne pasta, smoked and fresh salmon, cream)

22

Linguine Frutti Di Mare

Crème safranée, moules, gambas, crevettes, calamars
(Linguine pasta, saffron cream, mussels, king prawns, shrimps, squids)

26

Nos Woks Aux Nouilles Chinoises / Wok With Chinese Noodles

Aux Légumes / Vegetables Wok

Au Poulet / Chicken Wok

Wok De Gambas / King Prawn Wok

Nos Viandes / Meats

Toutes nos viandes proviennent de la CE

Tartare De Bœuf (VBF) Préparé Par Nos Soins, Frites, Salade

Câpres, oignon, cornichons, persil
(Steak tartar (VBF), capers, onion, pickles, parsley served with French fries and salad)

Rib's De Porc Caramelisés Sauce Barbecue, Frites Salade

(Baked glazed barbecue pork rib's served with French fries and salad)

Hamburger Vegan, Frites, Salade

Pain frais, steak végétal, salade, tomates, cornichons, oignons rouges, sauce maison
(Fresh bread, vegetal steak, salad, tomatoes, pickles, red onions, homemade sauce served with French fries and salad)

♥ Le Burger Bacon De La Brasserie, Frites, Salade

Pain burger frais, steak haché, bacon, salade, tomates, cheddar, cornichons, oignons frits, sauce maison
(Fresh bread burger, minced beef, bacon, salad, tomatoes, cheddar, pickles, fried onions, homemade sauce served with French fries and salad)

Escalope De Veau À La Milanaise, Linguini À La Napolitaine

(Milanese veal cutlet, linguini pasta with Napolitaine sauce)

Souris D'Agneau Confité À La Provençale

(Lamb shank confit in a provençal style)

Entrecôte Grillée (300 grs) Frites, Salade

(Grilled sirloin served with your choice of sauce¹)

Nos Sauce Au Choix : Gorgonzola, Poivre, Echalotes, Napolitaine

Gorgonzola, Pepper, Shallots, Napolitaine Sauce

Nos Poissons / Fishes

Moules Marinière

Mussels steamed with white wine, shallots, garlic, and celery)

Moules Poulette

Mussels steamed with white wine, shallots, garlic, celery and cream)

♥ Moules Gorgonzola

(Mussels steamed with white wine, shallots, garlic, celery and gorgonzola cheese)

Pavé De Saumon Rôti Sauce Vierge

(Roasted salmon steak sauce vierge)

Aiguillettes De Saint Pierre, Beurre Blanc Aux Olives

(John dory, sauce beurre blanc with olives)

♥ Papillon De Loup Entier À La Provençale

Tomates cerises, ail, persil, carottes, courgettes, croûtons
(Stuffed whole sea bream in a Provençal-style with cherry tomatoes, garlic, parsley, carrots, zucchini and croutons)

Gambas Flambées Au Pastis Et Persillade

(Flambéed king prawn with Pastis, garlic and parsley)

Nos Garnitures / Sides Dishes

Salade Verte / Green salad

Pommes De Terre Du Jour (Gratin, confites, etc...)/ Potatoes of the day (Gratin, Confits, etc...)

Assiettes De Frites / French fries

Assiettes De Légumes/ Vegetables

Pour les Pitchounes / For Kids (- 12 ans)

1 Plat + 1 Boule de glace (vanille, fraise, chocolat) / 1 Dish + 1 scoop of ice cream (vanilla, strawberry, chocolate)

Nuggets De Poisson Ou De Poulet - Frites / Fish or chicken nuggets -French fries

Pizza Marguerite Ou Reine

Steak Haché Frais - Frites / Fresh minced beef -French fries

Cheese-Burger Au Steak Haché Frais - Frites /Cheeseburger with fresh minced beef-French fries

Nos Desserts / Desserts

Fait Sur Place Par Notre Chef Pâtissier

Pâtisseries / Pastries

Tarte Du Jour / Tart of the day

Crème Brûlée, Mousse Au Chocolat / Burnt cream, Chocolate mousse

Café Gourmand

Double Café, Crème, Cappuccino, Thé Ou Infusion Gourmand

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes. Nous pouvons expliquer avec plaisir la composition aux allergiques

Nos Eaux / Waters

Badoit - Evian 50 cl

Badoit - Evian 1L

Nos Vins/Wines

La Provence

Domaine Sainte Croix IGP (Rosé, Blanc)

Domaine Sainte Croix AOP (Rouge, Rosé, Blanc)

Domaine Valette AOC (Rouge, Rosé, Blanc)

Les Charmes De Mistral (Rosé)

Les Charmes De Mistral (Rouge, Blanc)

St André De Figuière "Cuvée Magali" (Rosé)

St André De Figuière "Cuvée Valérie" (Blanc)

Minuty "Prestige" (Rouge, Rosé, Blanc)

Minuty "Rose & Or" (Rosé)

Le-Côtes-Du-Rhône

Le Pas de la Baume – Camille Cayran 2021 (Rouge)

La Bourgogne

Mâcon Villages, Chardonnay , Maison Auvigue 2021 (Blanc)

Chablis Grand Régnard 2021 (Blanc)

Le Val De Loire

Saumur Champigny Lieu-dit "Les Poyeux" 2020 (Rouge)

Sauvignon Touraine " La Javeline" 2020 (Blanc)

Le Bordeaux

Domaine de la Croix 2020 (Rouge)

Le Côtes-De-Gascogne

Domaine De Joÿ – 2019 (Blanc Demi-Sec)

L'Italie

Prosecco Trévisé Doc. Castello Di Roncade (Blanc)

La Californie

"R Collection" R. Field Blend Napa Valley