

Nos Entrées



Éventail De Nems Au Poulet (5 pcs)
(Vietnamese fried chicken spring rolls)

Fritto Misto & Sa Sauce Tartare
(Mix of deep fried squids, prawns, smelt fishes with a tartare sauce)

Tataki De Thon Au Sésame, Crème De Carottes Jaunes Vanillée & Salicorne
(Tuna tataki with sesame, yellow carrot cream with vanilla and sea asparagus)

♥ **Assortiment D'Entrées Végétariennes & Pain Pita** 🥑
Tempura de légumes, aubergine à la Marocaine, poivrons marinés, Houmous
(Vegetables tempura, eggplant in a Moroccan Style, marinated pepper, Hummus & pita bread)

Saumon Fumé, Betterave Glacée Au Miel Et Thym, Compote De Mandarine Et Pousse D'Épinard
(Smoked salmon heart, hazelnut crumble, avocado cream, lime whipped cream)

♥ **Poêlée De Palourdes Aux Tomates Cerises & Aux Olives Kalamata**
Ail, Persil, Huile D'Olive
(Pan-fried clams, cherry tomatoes, Kalamata olives, garlic, parsley, olive oil)

Poke Bowl Saumon Ou Au Thon
Riz Japonais, avocat, ananas, mangue, concombre, graines de sésame, edamame
(Japanese rice, salmon or tuna, avocado, pineapple, mango, cucumber, sesame seeds, edamame)

♥ **Poulpe Grillé, Buratta Au Pesto Rouge, Jeunes Pousses De Brocoli & Citron Confit**
(Seared octopus with pesto rosso, mozzarella burrata, confit lemon, broccoli shoots)



♥ **🌀 Caviar Oscietre 5* (50 grs) :**
Saveurs équilibrées, une structure délicate et une texture ni trop ferme, ni trop fondante

♥ **🌀 Dégustation De Caviar À La Russe - Pour 2 personnes**
Brouillade à la truffe, saumon fumé, gambas caramélisées, pickles, blinis et crème fraîche
Truffle brouillade, smoked salmon, caramelized king prawns, pickles, blinis and fresh cream

Nos Salades

Salade Détox

Bulgour, quinoa, feta, avocat, pomme Granny Smith, pousses d'épinard, cerneaux de noix, graines de chia, jus de citron, huile d'olive, miel

(Bulgur, quinoa, feta cheese, avocado, granny smith apple, spinach sprouts, walnut, chia seeds, lemon juice, olive oil, honey)

Salade Niçoise

Salade, tomate, céleri, poivron, oignon, concombre, thon, anchois, œuf, olives noires, radis

(Salad, tomato, celery, pepper, onion, cucumber, tuna, black olives, anchovies, radish and boiled egg)

Salade César Au Poulet Pané

Salade Romaine, poulet émincé pané, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, anchoïade

(Lettuce, fried chicken breast, crouton, boiled egg, parmesan shavings and anchovy sauce)

Tomates Cerises En Grappe & Sa Mozzarella Burrata

(Cherry tomatoes and Burrata mozzarella)

Salade Thaï Au Poulet

Choux blanc, choux rouge, pousses de soja, carottes, poulet rôti, sauce soja citronnelle

(White and red cabbage, soy sprouts, carrots, roasted chicken, soy and lemongrass dressing)

Salade Thaï Aux Crevettes Et Crabe

Choux blanc, choux rouge, pousses de soja, carottes, gambas, miette de crabe, sauce soja citronnelle

(White and red cabbage, soy sprouts, carrots, king prawns, crab meat, soy and lemongrass dressing)

Nos Ceviches



Extra Caviar (5 grs)



Ceviche De Dorade

Mangue, huile d'olive, citron vert et coriandre

(Sea bream ceviche, mango fruit, olive oil, lime, coriander)

Ceviche De Loup Aux Agrumes

Ciboulette, agrumes, piment de Cayenne, huile d'olive

(Sea bass ceviche, citrus fruits, chives, Cayenne chili pepper, olive oil)

Ceviche De Noix De St Jacques

Huile d'olive, oignon rouge, ail, piment, coriandre, citron vert

(Scallops ceviche, olive oil, red onion, garlic, chilli, coriander, lime)

Nos Risotto

Risotto Au Parmesan & Poêlée De Légumes 🍆
(Risotto with parmesan cream sauce and sautéed vegetables)

🍷 *Risotto À L'Encre De Seiche & Poulpe À La Persillade*
(Squid ink risotto & parsley octopus)

Risotto Truffe & Noix De Saint Jaques
Crème de truffe, copeaux De truffe & caramel de soja
(Risotto with truffle cream, truffle shavings, scallops and soy caramel sauce)



Nos Ravioles

Ravioles Du Royans À La Crème De Truffe / + Extra Copeaux De Truffe Fraiche (5 grs) 🍆
(Ravioles du Royans in truffle cream sauce / + Extra Fresh black truffle slices)

Ravioles Du Royans À La Crème De Parmesan & Cèpes Poêlés 🍆
(Ravioles du Royans with Foie Gras)

Nos Pâtes

Penne Napolitaine Ou Alla Arrabiata & Burrata Crémeuse 🍆
(Linguine pasta with Neapolitan or tomato chili sauce and Burrata)

Penne Au Thon Frais, Tomates Confites & Câpres
(Penne pasta with fresh tuna, sundried tomatoes and capers)

🍷 *Linguine « Alle Vongole » (Marinière Ou Sauce Tomate)*
(Linguine pasta with clams in a mariniere style or with tomato sauce)

Tortiglioni Aux Gambas & Aux Noix De Saint Jacques
Crème de crustacés & pousses d'épinard
(Tortiglioni pasta with king prawns and scallops, crustacean cream and baby spinach)

Nos Poissons



Extra Caviar (5 grs)

Saint Pierre Au Beurre Blanc & Champagne, Purée De Pomme De Terre Aux Olives
(John Dory with Champagne butter sauce, mashed potato with olives)

🍷 *Pavé De Loup En Croûte d'Herbes, Crème De Poivron Rouge Au Thym*
Julienne De Légumes
(Sea Bass with herb crust, red pepper and thyme cream sauce)

Blanquette De La Mer

St Jacques, Palourdes, St Pierre, carottes, cébette, choux fleur, champignons
(Scallops, clams, John Dory, carrots, spring onion, cauliflower, mushrooms,
in a white creamy sauce)

Duo De Poulpe & Gambas Aux Piquillos, Frégola Sarda Crémeuse

(Octopus and king prawns with piquillos, creamy fregola sarda)

Noix de Saint Jacques En Persillade, Purée De Vitelotte

(Pan-fried scallops with parsley and garlic, Vitelotte puree)

Loup Ou Dorade Grillé(e)

(Grilled sea bass or sea bream)



Loup Ou Dorade En Croûte De Sel

(Sea bass or sea bream baked in salt crust)



Bouillabaisse Maison

Mediterranean fishes cooked in a traditional Provençal style fish soup

(À partir de deux personnes - Prix par personne / minimum 2 pax – price per person)

- *La Bouillabaisse Classique*
- *La Bouillabaisse Royale*

Nos Viandes

Toutes nos viandes proviennent de la CE



Extra Copeau De Truffe / Extra Truffle Shavings (5 grs)

Extra Sauce Au Poivre / Extra Pepper Sauce

Carpaccio De Bœuf Et Ses Frites Fraîches Maison

Champignons de Paris, copeaux de parmesan, huile de noix

(Beef carpaccio, walnut oil, parmesan cheese, Paris mushrooms, homemade French fries)

Tartare De Bœuf (VBF) Et Ses Frites Fraîches Maison

(Beef tartar served with homemade French fries)

Tagliata De Bœuf (230 grs)

Tomates séchées, roquette, copeaux de parmesan, crème balsamique

(Beef tagliata with sundried tomatoes, arugula salad, parmesan cheese shaving and balsamic glaze)

Épaule D'Agneau Braisée

Jus Court Aux Herbes De Provinces, Pommes De Terre Grenaille Et Légumes Sautés

(Braised lamb shoulder, gravy juice with Provençal herbs, grenaille potatoes and sautéed vegetables)



Entrecôte Black Angus Grillée (300 grs)

Pommes De Terres Grenailles

(Grilled Black Angus eye rib, Grenaille potatoes)



Burger De La Jetée; Frites fraîches & Salade (VBF)

Crème De Truffe, Copeaux De Truffe & Sauce Foie Gras

(Minced beef, truffle cream, truffle shavings, foie gras sauce, fresh French fries & salad)

Filet De Bœuf Grillé Et Ses Légumes Poêlés (230 grs)

(Grilled beef tenderloin served with vegetables)

Tous nos plats sont servis avec garniture. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter à vos plats:

Although our dishes include sides, we offer a variety of additional side items to choose

Nos Garnitures



Salade Verte / Green salad

Salade Mixte / Green salad, tomatoes and onions

Purée De Pommes De Terre / Mashed potatoes

Assiette De Légumes / Vegetables

Assiette De Frites Fraîches / Homemade French-fries

Purée De Vitelotte / Vitelotte Puree

Ravioles À La Crème / Ravioles with cream

Enfants



Pâtes Napolitaine

(Pasta with tomato sauce)

Saucisses Knack (2) – Purée Maison

(Knack sausages (2) – homemade mashed potatoes)

Nuggets De Poulet – Frites Fraîches

(Chicken nuggets – fresh French-fries)



Tempura De Légumes – Frites Fraîches

(Vegetables tempura– fresh French-fries)

Nuggets De Poisson – Frites Fraîches

(Fish and chips – fresh French-fries)

Steak Haché Frais – Frites Fraîches

(Fresh beef mince – fresh French fries)



Cheeseburger Au Steak Haché Frais – Frites Fraîches

Ketchup Mayonnaise

(Cheeseburger with fresh beef mince, ketchup, mayonnaise– French-fries)

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

Nos Sushi



À Partir Du 27 Avril

From April 27th

12 pièces "TOUT SAUMON"

2 maki 2 california roll 2 rainbow roll 2 spring roll 2 nigiri 2 sashimi

12 pièces OSAKA

2 maki 2 california roll 2 rainbow roll 2 spring roll 2 nigiri 2 sashimi
- 1 thon - 1 saumon -1 saumon -1 saumon - 1 saumon -1 saumon
- 1 saumon - 1 thon -1 thon -1 végétarien - 1 thon -1 thon

24 pièces IMPERIAL

4 maki 4 california roll 4 rainbow roll 4 spring roll 4 nigiri 4 sashimi
- 2 thon - 2 saumons -2 saumons -2 saumon - 2 saumon -2 saumon
- 2 saumon - 2 thons -2 thons -2 végétarien - 2 thon -2 thon

CHIRASHI SAUMON



CHIRASHI THON



VEGETARIAN ROLL (8 Pièces)



4 maki 4 california rolls
- 2 avocat - concombre - 2 concombre - radis
- 2 avocat - radis - 2 concombre - radis

NIGIRI (6 Pièces)



(2 saumon, 2 thon, 2 crevette)

MAKI (8 Pièces)



(2 saumon, 2 thon, 2 surimi, 2 végétarien)

CALIFORNIA ROLL (8 Pièces)



(2 saumon, 2 thon, 2 surimi, 2 végétarien)

CALIFORNIA AU THON CUIT (8 Pièces)



SPRING ROLL (8 Pièces)



(2 saumon, 2 thon, 2 crevette épicée, 2 végétarien)

CRISPY CREVETTE TEMPURA ROLL (8 Pièces)



RAINBOW ROLL (8 Pièces)



(2 saumon, 2 thon, 2 surimi, 2 saumon fumé - fromage)

SASHIMI (10 Pièces)

(5 saumon, 5 thon)

WAKAME

