

Nos Entrées



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

Soupe De Poisson De Roche Maison, Rouille Et Croûtons
(Homemade rock fish soup served with rouille sauce and crouton)

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

Tatin De Magret Fumé Et Foie Gras Mi-Cuit, Pomme Reinette Caramélisée
(Tart tatin with smoked duck magret and half cooked foie-gras, caramelized reinette apple)

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)

♥ **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)

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

Cœur De Saumon Fumé, Crumble De Noisettes, Crème D'Avocat, Chantilly Citron Vert
(Smoked salmon heart, hazelnut crumble, avocado cream, lime whipped cream)



🦞 **Caviar Oscietre 5* (50 grs)**

♥ 🦞 **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 Ceviches



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 Salades



Salade Grecque À La Pastèque

Concombre, Feta, olives noires, oignon rouge, menthe, miel, vinaigre balsamique, huile d'olive

(Cucumber, feta cheese, black olives, red onion, mint, honey, balsamic vinegar, olive oil)

Salade Asiatique Au Poulet

Choux Chinois, poivron rouge, radis, concombre, carotte rouge & jaune, poulet, menthe fraîche

(Chinese cabbage, red pepper, radish, cucumber, red & yellow carrots, chicken, fresh mint)



Salade Asiatique Aux Crevettes Et Crabe

Choux Chinois, poivron rouge, radis, concombre, carotte rouge & jaune, crabe, crevettes, menthe fraîche

(Chinese cabbage, red pepper, radish, cucumber, red & yellow carrot, crab, prawns, fresh mint)

Salade Italienne

Salade, tomates, artichaut, mozzarella burrata, jambon de Parme, gressin

(Salad, tomatoes, artichoke, burrata mozzarella, Parm prosciutto, gressini)

Salade De Crevettes Et St Jacques Poêlées Au Tamarin & Cébettes

(Shrimp and scallop salad pan-fried with tamarind & spring onions)

Nos Risotto

Risotto À La Crème D'Artichaut & Poêlée De Légumes

(Risotto with artichoke cream sauce and sautéed vegetables)



Risotto À La Crème De Truffe, Saint Jaques & Caramel De Soja

(Risotto with truffle cream, scallops and soy caramel sauce)



Nos Pâtes

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

Ravioles Du Royans À La Crème D'Artichaut 🍆
(Ravioles du Royans with artichoke cream sauce)

Ravioles Du Royans À La Crème De Truffe
(Ravioles du Royans in truffle cream sauce)

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 marinere style or with tomato sauce)

Linguine À L'Encre De Seiche & Poulpe À La Persillade
(Squid ink linguine pasta & parsley octopus)

🍷 **Paccheri Aux Crevettes & Aux Noix De Saint Jacques**
Crème de crustacés & pousses d'épinard
(Paccheri pasta with shrimps and scallops, shellfish cream and baby spinach)



Nos Viandes

Toutes nos viandes proviennent de la CE

Carpaccio De Bœuf Et Ses Frites Fraîches
Champignons de Paris, copeaux de parmesan, huile de noix
(Beef carpaccio, walnut oil, parmesan cheese, Paris mushrooms, fresh French fries)

Tartare De Bœuf (VBF) Et Ses Frites Fraîches
(Beef tartar served with fresh French fries)

Tagliata De Bœuf, Roquette, Copeaux De Parmesan, Crème Balsamique
(Beef tagliata with 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)

Magret De Canard Sauce Au Poivre Vert, Purée De Pomme De Terre Maison
(Duck breast with green pepper sauce, homemade mashed potatoes)

🍷 **Burger De La Jetée, Crème De Truffe & Sauce Foie Gras (VBF), Frites Fraiches**
(Minced beef, truffle cream, foie gras sauce, fresh French fries)

Filet De Bœuf Grillé Et Ses Légumes Poêlés
(Grilled beef tenderloin served with vegetables)

Filet De Bœuf Sauce Au Poivre Et Ses Légumes Poêlés
(Beef tenderloin with pepper sauce served with vegetables)



Nos Poissons



*Saint Pierre Au Beurre Blanc & Champagne, Purée De Pomme De Terre
À L'Olive*

(John Dory with Champagne butter sauce, mashed potato with olives)

Cabillaud Rôti Sauce Teriyaki, Tagliatelles De Carotte

(Roasted cod fish in a Teriyaki sauce and carrot tagliatelle pasta)



*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)

Duo De Poulpe Et Crevettes Aux Piquillos, Frégola Sarda Crémeuse

(Octopus and shrimps with piquillos, creamy fregola sarda)

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)

Noix de Saint Jacques Laquées Au Gingembre Et Orange, Purée De Céleri

(Glazed scallops with ginger and orange, celeriac puree)



Bouillabaisse Maison 

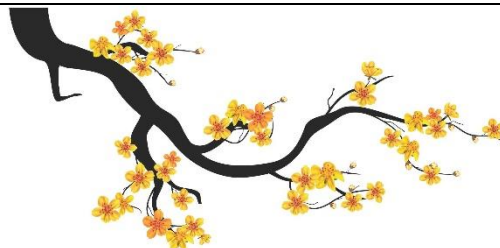
Mediterranean fishes cooked in a traditional Provençal style fish soup

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

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

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 Fraiches / Fresh French fries

Purée De Céleri Rave Aux Noisettes / Celeriac purée with hazelnuts

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 Fraiches

(Chicken nuggets – Fresh French fries)

♥ *Tempura De Légumes – Frites Fraiches*

(Vegetables tempura – Fresh French Fries)

Nuggets De Poisson – Frites Fraiches

(Fish and chips – Fresh French Fries)

Steak Haché Frais – Frites Fraiches

(Fresh beef mince – Fresh French fries)

♥ *Cheeseburger Au Steak Haché Frais – Frites Fraiches*

Ketchup mayonnaise

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

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