



pour commencer / to start with...

coté vert / on the green side

coté mer / food from the sea

pour finir / to conclude

- Tartare de saumon frais et ciboulette 9
salmon tartare with chives
- Salade de mesclun 5
Green Mesclun salad
- Soupe de poissons 12
ses croutons et sa rouille
Fish soup with toasted bread and rouille sauce
- Carpaccio de boeuf 10
au basilic, huile d'olive
marinated raw beef slices with olive oil and fresh basil
- Foie gras de canard maison 16
et sa confiture de figues
Home made «foie gras» (duck liver) with figues jam

- Grande Salade Nicoise 13
Mesclun, tomato, oignons, radish, pepper, eggs, anchovy, olives, tuna, céleri
- Salade Nicoise Belge 15
Grande salade nicoise & frites
Salade Nicoise with french fries
- Ceasar Salad & chicken 14
salade romaine, croutons, parmesan, anchois aiguilette de poulet
Classis ceasar salad with chicken tenderloin
- Salade de chèvre 14
Salade de chevre chaud bio de l'arrière pays
organic goat cheese from the area
- Salade Mozzarella «burata» di bufalla 14
tomatoes, «coeur de beuf» & mozzarella burata di bufalla
fresh mozzarella Burata di buffala, fresh basil with tomatoes
- Salade de crabes et pomelos sauce aurore 15
crabes salad & grapefruit with a creamy sauce

- Saumon 14
pavé de saumon grillé à la plancha à la fleur de sel vanille
grilled salmon filet
- Espadon 17
Steack d'espadon à la plancha sauce vierge
grilled swordfish with virgin sauce
- Frito Mixto & sauce tartare 18
Shrimp, Calamari, shells
fried sea food
- Gambas et Saint-Jacques 19
aux sésames à la plancha
grilled prawn and scalops
- Pièce du moment grillée entier 19 à 23
Loup, Daurade Royale, Bar, Saint-Pierre suivant arrivage
- Catch of the day, whole fish grilled
Seabass, Bass, Seabream, John Dory upon arrival

- Moelleux au chocolat 7
Melted Chocolate cake
- Crème brûlée du moment 7
Crème brûlée of the day
- Salade de fruits frais 7
Fresh fruits salad
- Fruits Frais du jour 7
Fresh Fruits of the day
- Tartelette des soeurs Tatin 7
Apple Pie with ice cream
- Panacota Jasmin 7
- Dessert du jour 7
Desert of the day
- Café «illy» gourmand 7
Illy espresso with 3 miniature cookies

coté terre / food from the earth

- Tartare 16
tartare de boeuf préparé par le chef 200g
fresh ground beef with chef seasoning 200g
- Carpaccio de boeuf XXL et frites 16
marinated slices of beef in lemon and basil with french fries
- Entrecote de boeuf 19
entrecote grillée à la fleur de sel 290g
euopean beef rib steak
- Filet de Boeuf 25
filet de boeuf grillé de 250 gr.
beef sirloin grilled
- Magret de canard 16
à la mélisse citronnée
breast of duck with a lemon sauce
- Cheesburger avec frites 13
Cheeseburger with french fries

- Coupes de glace 7 à 9
Ice cream selection (see detailed desert list)

coté italie / from italia

- All arabiata 12
penne all arabiata
- Tagliatelle 12
Tagliatelle de saumon fumé et ses oeufs
Tagliatella with smoked salmon and salmon eggs
- Linguine 18
linguine aux fruits de mer
sea food linguine
- Risotto 16
Risotto aux cèpes
mushrooms risotto

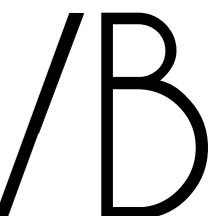
les viandes de boeuf viennent avec une sauce au choix :
/ Cèpes / Rocquefort / Poivre vert
Beef Meats are served with a choice of sauce among :
/ Mushrooms / Cèpes / Melted cheese / Green peper sauce
viandes d'origine européenne

coté enfants / Kids Menu
12€
jusqu'à 10 ans / up to 10 years old

- Cheeseburger ou Filet de poulet à la Plancha ou Hot Dog de boeuf «manhattan style» Frites ou Pates
- Boisson soda (Coke, Orangina, Jus, ice tea) & une Boule de glace au choix

Cheesburger or grilled Chicken Tender or Beef Hot dog
French fries or Pasta
soft drink & one cup of ice cream

Plat du jour
uniquement le midi en semaine
13€
Dish of the day
only weekdays lunch



Prix nets en euro, taxes et service inclus.
Les paiements par chèques bancaires ne sont pas acceptés.
Net prices in euros, taxes and service included.
Payments by cheques are not accepted