

Les Entrées

Salade d'Artichauts crus, Roquette, copeaux de Parmesan et Noisettes torréfiées <i>Raw artichokes salad, Arugula salad, grated Parmesan cheese and Hazelnuts</i>	9.50 €
Aubergines gratinées au Parmesan - <i>Eggplants browned in the Parmesan cheese</i>	10.50 €
Assiette de Beignets de Fleurs de Courgettes et Aubergines, Coulis de Tomates fraîches <i>Fritters of Courgette flowers and Eggplants, Light fresh Tomato sauce</i>	12.00 €
Asperges vertes, vinaigrette à la Truffe d'été, copeaux de Parmesan et salade de Roquette <i>Green local Asparagus, french dressing with Truffles, grated Parmesan and Arugula salad</i>	12.50 €
Tartare de Saumon sauvage « Keta » - <i>Wild salmon tartar «Keta»</i>	14.50 €
La Véritable salade Niçoise <i>Niçoise salad (with Tuna, Anchovy, Tomatoes, Olives and hard-boiled eggs)</i>	15.50 €
Carpaccio de Tomates Cœur de Bœuf au Pistou et Burata <i>Carpaccio of Tomatoes with Pesto and Burata</i>	17.00 €
Foie Gras « maison » Pain toasté et Chutney d'Oignons rouges au Porto <i>Home-made foie gras, toasted bread and red onions Chutney in Porto</i>	17.50 €

Les Plats

Daube de joue de Bœuf à la Provençale, Polenta crémeuse <i>Stew of cheek of Beef to the Provençal, Creamy Polenta</i>	15.50 €
Risotto aux Gambas et Artichauts au Citron confit <i>Risotto with King Prawns and coriander in Crystallized lemon</i>	18.50 €
Tartare de Charolais à l'Italienne, Copeaux de Parmesan et Pistou, Frites et Roquette <i>Raw minced beef steak « Italian » style, grated Parmesan cheese and Pesto, Fries</i>	19.50 €
Le Burger à l'Italienne, Pancetta, Scarmozza, Pistou et Frites <i>« Italian » style Burger, Pancetta, Scarmozza and Pesto, Fries</i>	20.00 €
Pennes aux Fruits de Mer, Calamars, Gambas, Moules et petits Poulpes <i>Penne with Seafood, Squids, King Prawns and Scallops</i>	22.00 €
Risotto Safrané aux Saint Jacques et Chips de Chorizo <i>Saffron Risotto with Scallops and Chips of Chorizo</i>	23.00 €
Mignon de Porc Iberico à la Sauge et Gnocchi « maison » <i>Pork filet mignon Iberico in the Sage and home-made Gnocchi and green beans</i>	24.50 €
Filet de Loup à la plancha, condiments à l'Italienne et écrasé de Mona-Lisa <i>Grilled Fillet of Bass, « Italian » style condiments and mashed Monalisa potatoes</i>	25.00 €
La Côte de Veau à la Truffe Aestivum et Polenta crémeuse au Parmesan <i>The Veal chop with truffle Aestivum and polenta in the Parmesan cheese</i>	29.50 €
Filet de Boeuf, jus corsé au Romarin, écrasé de Mona-Lisa aux olives Taggiasca <i>Fillet of beef, rosemary sauce, mashed Monalisa potatoes with olives Taggiasca</i>	32.00 €

Menu enfant / Menu for kids : 11.00€ - Toutes nos viandes sont d'origine E.U. / Meats origin : EU.

Les Desserts

Tous nos desserts sont réalisés Maison - *All our desserts are home-made*

Crème Brulée à la Vanille - <i>Crème Brulée with vanilla</i>	7.50 €
Assiette de Sorbets - <i>Platter of sorbet</i>	8.00 €
Fondant au Chocolat et sa boule de glace à la Vanille Bourbon <i>Chocolate soft cake and Bourbon vanilla ice cream</i>	8.50 €
Soupe de Fraises à la Menthe et sa boule de glace à la crème d'Isigny <i>Strawberry soup with mint and « Isigny cream » ice cream</i>	9.00 €
Le Millefeuille « Maison » aux Framboises fraîches - <i>Home-made Raspberry « Millefeuille »</i>	11.00 €
Le sempiternel Colonel - <i>Perpetual Colonel ice cream</i>	11.00 €
Assiette de Fromages affinés - <i>Platter of cheese</i>	9.00 €