

LES ENTRÉES

STARTERS

Guacamole, chips de socca 16

Guacamole, socca chips

Véritable Shakshouka 28

The one and only Shakshouka 28€

Feta grillée à l'origan et légumes de Provence 22

Grilled feta with oregano and vegetables from Provence

Tranche gourmande de pastèque laquée, feta et amandes grillées 19

Thick slice of lacquered watermelon, feta and grilled almonds

Tartare de thon, avocat surprise 25

Tuna tartare, avocado « surprise » cream, chives

Moules gratinées en persillade 21

Mussels au gratin with parsley

Shake de petits pois, caviar et un shot de vodka 49

Pea shake, caviar and a shot of vodka

Croustillants de langoustine au basilic, Verde signature 39

Langoustine Crispy scampi with basil, Verde signature

Taboulé de quinoa, tofu, vinaigrette menthe et citron 19

Quinoa tabbouleh, tofu, mint and lemon vinaigrette

Langoustines et burratina, râpé de poutargue 38

Scampis and burratina, grated bottarga

Poulpe grillé, salade de pommes de terre aux herbes fraîches 27

Grilled octopus potato salad with fresh herbs

Salade de roquette et d'artichauts poivrade, parmesan et pignons de pin 24

Pepper artichoke and arugula salad, parmesan and pine nuts

Carpaccio de loup mariné au fenouil, citron, huile d'olive poutargue et fenouil 26

Sea bass carpaccio marinated in fennel, lemon, poutargue olive oil and fennel

CAVIAR

CAVIAR

OSSETRA PRESTIGE

50g 180 | 125g 550

LES PÂTES

PASTA

Penne à la truffe, Verde Signature 39

Truffle Penne pasta

Linguine à l'Arrabiata 26

Arrabiata linguine

À PARTAGER

TO SHARE

Pétales de jambon Patanegra 59

Patanegra ham petals

L'indémontable pizza à la truffe 50

ou Burratina 36

Timeless Pizza with truffle or a Burratina pizza

Burrata des pouilles 250g, tomates, roquette 49

Burrata from puglia 250g, tomatoes, arugula

Linguini à la langouste et bisque tomatée relevée - 43€ pour 100gr

Mediterranean Spiny Lobster Linguini - 43€ for 100g

Panier de crudités de la région, crème d'anchoïade et fromage grec aux herbes fraîches 39

Basket of vegetables, anchoïade cream and greek cheese with fresh herbs

Carré d'agneau rôti, sauce ail doux 69

Roast rack of lamb, sweet garlic sauce

Tomahawk Black Angus 1,2kg 180

Tomahawk Black Angus 42,3oz french fries and salad

LES PLATS

MAIN COURSES

LES POISSONS

Fish

Gambas grillées, vierge d'agrumes du coin 62

Grilled prawns, virgin local citrus

Aïoli, cabillaud, bulots, légumes grillés 32

Aïoli sauce, cod, whelk and grilled vegetables

Sole entière cuite au beurre meunière ou sur le grill 94

Grilled or buttered pan fried Doversole

Poisson entier grillé selon la pêche du jour 94

Grilled catch of the day served with ratatouille - Market Price

Langouste au four - 42€ pour 100gr

Oven roasted Mediterranean lobster

LES VIANDES

Meat

Filet de bœuf Black Angus grillé 64

Black Angus beef filet

Entrecôte wagyu braisée de catégorie 4-5 134

Braised wagyu rib steak 4-5 category

Coquelet grillé comme on l'aime 40

Roasted golden cockerel as we like it

Côte de veau de parents connus 46

Prime veal chop of known parents, with capers and lemon condiment

LES ACCOMPAGNEMENTS

Side dishes

Purée | poêlée de légumes | ratatouille | frites maison | salade feuille de chêne 10

Salade mix, concombre tomates cerises 16

Purée à la truffe 18

Purée & caviar 34

Mashed potatoes | vegetables "Poêlée" | provencal ratatouille | homemade fries | oak leaf salad 10

Mixed salad, cherry tomato cucumber 16

Mashed potatoes with truffle 18

Mashed potatoes with caviar 34