






Spécialités Asiatique

Sauf le lundi

Assiette Impériale         50 pièces	178€
Assortiment de Sushis, Makis, California Rolls et Sashimi/ sushi, makis, california Rolls and sashimi assortment	
Assiette Découverte        20 pièces	75€
Assortiment de Sushis, Makis, California Rolls 10 pièces	40€
sushi, makis, california Rolls assortment	
Sashimi Thon / Tuna  9 pièces	33€
Sashimi Saumon / Salmon  9 pièces	31€
Assortiment de Sashimi / Sashimi assortment  12 pièces	42€
Thon, saumon – Tuna salmon	
California Royal Rolls   8 pièces	40€
Avocat, saumon, surimi, concombre - avocado, salmon, surimi, cucumber	
California spider rolls   8 pièces	39€
Avocat, crabe frit, concombre - avocado, fried crab, cucumber.	
California Rolls   8 pièces	33€
Avocat, surimi, concombre, tobikko œufs de poissons Avocado, surimi, cucumber, tobikko fish eggs	
California Royal Moorea      8 pièces	40€
Surimi, saumon, avocat, concombre, oignons frits - surimi, salmon, avocado, cucumber, fried onions	
Assortiment California Rolls       8 pièces	39€
California Rolls assortment.	
Maki Thon / Tuna  8 pièces	33€
Maki Saumon / Salmon  8 pièces	31€
Maki Moorea spécial croustillant chaud       8 pièces	40€
Crispy hot special Moorea maki	
Maki végétarien concombre/ vegetarian cucumber	25€
<i>Maki végétarien avocat / vegetarian avocado</i>	25€
Assortiment maki / Maki assortment      8 pièces	33€
Sushi saumon / Salmon sushi  8 pièces	31€
Sushi thon / Tuna sushi  8 pièces	33€
Assortiment de sushis / Assortment sushi  8 pièces	32€
Tataki de thon    	40€
Thon cru en carpaccio, sesame et sauce soja japonaise	
Tartare de saumon et thon épicé   	37€
Spicy tuna and salmon tartar	
Salade Wakamé 	25€
Salade d'algues japonaises – Japanese seaweed salad	
Gambas tempura    5 pièces	35€
Gambas et légumes tempura – Prawns and vegetables tempura	
Gyoza poulet et légumes    	25€
Salade calamar    	31€
Salade de calamar et concombre à la thaï - Squid and cucumber salad	

Nos Entrées

- M Artichaut vinaigrette** 17€
Artichoke vinaigrette 🍷 🥗
- M Burrata, tomates plein champs et son pistou** 18€
Burrata, field tomatoes and pesto 🍷 🍄
- M Carpaccio de dorade aux mangues, citron caviar** 23€
Sea bream carpaccio mango, lemon caviar 🍷 🍋
- M Aubergine confite à l'huile d'olive, tomates et straciatella** 13€
Eggplant confit in olive oil, tomatoes and straciatella 🍷 🍷

Nos Belles vertes

- M Salade César au poulet croustillant au panko** 21€
(parmesan, œuf, tomates, anchois)
Caesar salad with crispy panko chicken 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
- M Salade de thon façon pan bagnat** 20€
Pan bagnat tuna salad 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
- M Salade de chèvre du Haut Var au thé Matcha, noisettes** 19€
Haut Var goat cheese salad with matcha tea, hazelnuts 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
- M Salade Moorea, saumon fumé par nos soins** 23€
(Artichaut violet et copeaux de parmesan)
Moorea Salad, smoked salmon by us, purple artichoke, and parmesan shavings 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
- M Salade de poulpe aux olives et nouilles Soba** 35€
Octopus salad with olives and soba noodles 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
- M Salade tout « cru »** 28€
(radis, carotte, betterave chiogga, tomate, chou kalé, chou rouge, asperge, pomme, fleurs)
Radishe, carrot, chiogga beet, tomato, kale cabbage, asparagus, green apple, flowers 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

À partager... ou pas !

EM	Croc' truffes d'été, pain de campagne grillé	23€
	<i>Summer Croc' truffles, toasted country bread</i> 🍷🍷	
EM	Poutargue toastée au citron (œufs de cabillaud fumés, beurre)	20€
	<i>Smoked cod eggs with lemon, toasted country bread</i> 🍷🍷🍷	
EM	Nems de poulet, menthe fraîche	14€
	<i>Chicken spring rolls, mint, salad, chili sauce</i> 🌱🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
EM	Moules gratinées au beurre persillé	14€
	<i>Gratined mussels with parsley butter</i> 🍷🍷🍷🍷	
EM	Poivrons marinés, anchoïade	12€
	<i>Marinated peppers, anchoïade</i> 🍷🍷🍷🍷	
EM	Foca-kroc straciatella, truffes, tomates, roquette	34€
	<i>Foca-kroc straciatella, truffles, 🍷🍷🍷</i>	
EM	Hamburger tout en grand	65€
	<i>Hamburger all in large</i> 🍷🍷🍷🍷	

Nos grands crus Maison Metzger et Maison Jean Soubie

EM	The American Burger, bacon, frites maison	32€
	<i>The american burger, homemade fries</i> 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
EM	Noix d'entrecôte Argentine (300 g), frites maison, béarnaise	35€
	<i>Rib steak, homemade fries, Bearnaise sauce</i> 🍷🍷🍷🍷	
EM	Côte de bœuf Irlande (1,2 kg minimum) pour 2 personnes cuite 3h à 54° puis grillée	110€
	<i>Beef chop (1,2kg) cooked 3 hours at 54° then grilled for 2 people</i> 🍷🍷🍷🍷	
EM	Tartare de bœuf haché minute, frites maison, salade	24€
	<i>Instant Minced beef steak, homemade fries, green salad</i> 🍷🍷🍷🍷	
EM	L'aile ou la cuisse de poulet fermier cuites dans notre rôtissoire, pommes terre grenaille	26€
	<i>The wing or leg of free-range chicken baked in our roasting pan</i> 🍷🍷	
EM	Ribs de porc Ibérique caramélisés au sirop d'érable, avocat grillé, crème de maïs	27€
	<i>Pork ribs caramelized with mapple sirup, grilled avocado, corn cream</i> 🍷🍷	
EM	La tranche fine de foie de veau poêlée au beurre d'herbes	40€
	<i>Veal liver pan fried with herb butter</i> 🍷🍷	
EM	Épaule d'agneau confite 7h à déguster à la cuillère pour 2 personnes	70€
	<i>Lamb shoulder confit 7 hours for 2 people</i> 🍷🍷	

Prix net service 13% compris

Nos Poissons

- EM Dos de Cabillaud en croûte de chorizo, riz vénéré et coques** 30€
Cod fillet in chorizo crust, clams, rice venere 🍷🐟🍷
- EM Loup de nos côtes entier grillé au fenouil pour 2 personnes** 106€
Grilled sea bass with fennel from our cost for 2 people 🐟🍷🍷
- EM Sardines grillées, salade de pois chiche au cumin** 19€
Grilled sardines, chickpea salad with cumin 🐟🍷🍷🍷
- EM Dorade Royale entière juste grillée au fenouil** 42€
Grilled sea bream with fennel 🐟🍷🍷
- EM Sole meunière ou grillée** 60€
Sole meunière or grilled 🐟🍷🍷
- EM Gambas Cameron grillées, purée de patates douces, vierge de légumes** 55€
Grilled king prawns, mashed sweet potatoes, vegetables virgin 🍷🍷🍷
- EM Loup froid mayonnaise, macédoine de légumes,** 55€
Half sea bass cold from our cost with mix vegetables and potatoes salad 🐟🍷🍷🍷🍷
- EM Poêlée de coquillages** 34€
(Moules, palourdes, Saint Jacques, crevettes, calamars, persillade, pignons)
Pan-fried shellfish (mussels, clams, Saint Jacques, shrimps, squid, parsley, pine nuts) 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Nos Pâtes

- EM Linguines aux fruits de mer** 33€
(moules, palourdes, Saint Jacques, crevettes, calamars, persillade, pignons)
Seafood linguine (mussels, clams, scallops, shrimps, squid, parsley, pine nuts) 🍷🍷🍷🍷🍷🍷
- EM Linguines aux gambas et basilic** 23€
Linguine with prawns and basil 🍷🍷🍷🍷
- EM Linguines alle vongole et burrata** 30€
Linguine with vongole and burrata 🍷🍷🍷🍷
- EM Nouilles sautées au poulet, cacahuètes** 19€
Sauted chicken noodles, peanuts 🍷🍷🍷🍷🍷🍷
- EM Linguines sautées aux légumes, pistou de Provence** 18€
Linguine sauted with vegetables, pesto from Provence 🍷🍷🍷🍷
- EM Risotto crémeux aux truffes d'été** 25€
Creamy risotto with summer truffles 🍷

Carte des enfants 14€

☞ Salade de tomates 🍅🥬

Tomatoes salad

☞ Steak haché minute 🍖🥩

Instant minced steak

☞ Nuggets de volaille 🍗🥔🥕🥬

Poultry nuggets

☞ Filet de poisson vapeur, légumes, riz blanc 🐟🥬🍚

Steamed fish fillet, vegetables, white rice

☞ Mini penne à la tomate 🍅🥕🍝

Mini penne pasta with tomato

☞ Mini penne à la bolognaise 🍅🥕🍝

Mini penne bolognese sauce

Garniture : frites maison, purée, riz blanc 🍟🥔🍚

Garnish : homemade fries, mash potatoes, white rice



Prix net service 13% compris