

ENTRÉES À PARTAGER

PIZZA SAUVAGE À LA TRUFFE D'ÉTÉ, ROQUETTE 38€

WILD PIZZA WITH SUMMER TRUFFLE, ARUGULA.

PISSALADIÈRE «NISSARDE», RÂPÉ DE CITRON FRAIS ET FLEUR DE SEL DE ROMARIN 17€

GRATED "NISSARDE" PISSALADIÈRE WITH FRESH LEMON AND ROSEMARY FLEUR DE SEL.

ARTICHAUTS POIVRADE RÔTIS, HUILE DE FENOUIL SAUVAGE, RÉGLISSE, CRÈME D'AIL ET HERBES FRAICHES 20€

ROASTED PEPPER ARTICHOKEs, WILD FENNEL OIL, LIQUORICE, GARLIC CREAM AND FRESH HERBS.

JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA, 36 MOIS D'AFFINAGE 32€

IBERIAN ACORN-FED HAM, 36 MONTHS OF RIPENING.

ENTRÉES

STRACCIATELLA «TOUT SIMPLEMENT», À L'HUILE D'OLIVE GRAND CRU DE LA MAISON «KALIOS»,

PIGNONS ET AMANDES RÔTIÉS, TOMATES MULTICOLORES 24€

(SUPPLÉMENT TRUFFE D'ÉTÉ 15€)

STRACCIATELLA «QUITE SIMPLY», WITH GRAND CRU OLIVE OIL FROM

HOUSE «KALIOS», PINE NUTS AND ROASTED ALMONDS, MULTICOLORED TOMATOES.

(SUMMER TRUFFLE EXTRA 15€)

DAURADE EN TARTARE, CHIMICHURRI AUX DEUX AGRUMES, LIVÈCHE ET OLIVES TAGGIACHES 26€

SEA BREAM TARTARE, CHIMICHURRI WITH TWO CITRUS FRUITS, LOVAGE AND OLIVES TAGGIACHES.

DEMI-HOMARD FROID, SUR AVOCAT EN 2 FAÇONS, À LA FOURCHETTE COMME UN GUACAMOLE

ET BRULÉ AU CUMIN, VINAIGRETTE GOURMANDE À LA GRENADE FRAICHE 41€

HALF COLD LOBSTER, ON AVOCADO IN 2 WAYS, WITH A FORK LIKE A GUACAMOLE AND BURNT WITH CUMIN,

GOURMET VINAIGRETTE WITH FRESH POMEGRANATE.

AUBERGINE RÔTIE «MARE NOSTRUM», HOUMOUS, FETA ÉMIETTÉ, TOMATES MULTICOLORES,

OLIVES DE KALAMATA, CONCOMBRE ET MENTHE FRAICHE 22€

ROASTED EGGPLANT «MARE NOSTRUM», HUMMUS, CRUMBLÉD FETA, MULTICOLORED TOMATOES, KALAMATA OLIVES,

CUCUMBER AND FRESH MINT

CARPACCIO DE SÉRIOLE, CITRON KALAMANSI ET BERGAMOTE, COPEAUX DE POUTARGUE SÉLECTIONNÉE,

FÈVES ET CÉBETTES 29€

AMBERJACK CARPACCIO, KALAMANSI LEMON AND BERGAMOT, SHAVINGS OF BOTTARGA,

BROAD BEANS AND SPRING ONIONS.

CARPACCIO DE GAMBAS CRUES BIO DE MADAGASCAR «OSO», HUILE AU CITRON ET CIBOULETTE 25€

CARPACCIO OF ORGANIC MADAGASCAN GAMBAS «OSO», LEMON OIL AND CHIVES

LE COIN VÉGAN

LÉGUMES DU MOMENT COMME UN TAJINE, SEMOULE AU CURCUMA ET

ÉPICES DOUCES DU MAGHREB, CITRON CONFIT ET HUILE DE BASILIC 29€

VEGETABLES SEASONAL AS A TAGINE, TURMERIC SEMOLINA

AND SWEET MAGHREB SPICES, LEMON CONFIT AND BASIL OIL.

LE COIN PÂTE

SPAGHETTIS FRAIS CACCIO E PEPE 32€
FRESH SPAGHETTI CACCIO É PEPE

POISSONS

TATAKI DE THON, FROID, FAÇON ORIENTALE, BOULGOUR À LA MENTHE ET CORIANDRE, JEUNES OIGNONS RÔTIS 32€
ORIENTAL STYLE TUNA TATAKI, SERVED COLD, BULGUR WITH MINT AND CORIANDER, YOUNG ROASTED ONIONS.

BAR CUISSON VAPEUR, VIERGE D'AGRUMES, TOMATES CONFITES, POIREAUX BALAYETTES VAPEUR 39€
STEAMED BAR, VIRGIN OLIVE OIL DRESSING, CANDIED TOMATOES, STEAMED LEEKS.

PATTE DE POULPE MARINÉE AU SATÉ, CUISSON AU FOUR «MIBRASA», PURÉE DE PATATE DOUCE FROIDE, À L'HUILE DE CACAHUËTE ET COMBAWA 33€
SATAY-MARINATED OCTOPUS, «MIBRASA» BAKING, COLD SWEET POTATO MASH, WITH PEANUT OIL AND COMBAWA.

GROSSES GAMBAS SAUVAGES DE MADAGASCAR, CUISSON À LA PLANCHA, COULIS D'ANANAS RELEVÉ DE PIMENT D'ESPELETTE 47€
LARGE WILD MADAGASCAN PRAWNS COOKED « À LA PLANCHA », PINEAPPLE COULIS SEASONED WITH ESPELETTE PEPPER

BLACK COD RÔTI AU FOUR, MISO ROUGE ET SAKÉ 45€
OVEN ROASTED BLACK COD, RED MISO AND SAKE.

VIANDES

PETITS FARCIS AU VEAU FERMIER SERVIS TIÈDES 31€
STUFFED VEGETABLES WITH FARM-REARED VEAL, SERVED LUKEWARM

CÔTE DE VEAU FERMIER, JUS AUX PARFUMS DE GARRIGUES 46€
FARM-REARED VEAL CHOP, PROVENÇAL FLAVOUR SAUCE.

FLAT IRON STEAK DE BLACK ANGUS, ÉLEVÉ EN CASTILLE, AU FOUR MIBRASA, POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR 41€
FLAT IRON BLACK ANGUS STEAK, RAISED IN CASTILE, COOKED IN THE MIBRASA OVEN, WILD PEPPER FROM MADAGASCAR.

FILET DE BŒUF DE RACE SÉLECTIONNÉE, SAUCE CHIMICHURRI 48€
BEEF TENDERLOIN CAREFULLY SELECTED, CHIMICHURRI SAUCE.

À PARTAGER

LE CHATEAUBRIAND (600G) SAUCE SAUVAGEONNE 135€
THE CHATEAUBRIAND (600G) SAUVAGEONNE SAUCE.

EPAULE D'AGNEAU DE BERGERIE, CONFITE À L'ORIENTALE, JUS À LA DATTE MEDJOUL 115€
LAMB SHOULDER, CANDIED IN A ORIENTAL STYLE, MEDJOUL DATE JUICES.

RETOUR DE PÊCHE DE LA MARÉE TROPÉZIENNE

SELON ARRIVAGE : LOUP, DAURADE, DENTI, PAGRE, BEAUX YEUX, SAINT-PIERRE
DEPENDING ON AVAILABILITY: SEABASS, SEA BREEM, DENTI, PAGRE, BEAUTIFUL EYES, JOHN DORY

NOS PLATS ACCOMPAGNÉS SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ AU CITRON CONFIT ET CURCUMA, GRATIN DE COURGETTES RUSTIQUES, PURÉE AUX OLIVES TAGGIASCHES, PETITES POMMES GRENAILLE RÔTIES AU FOUR ÉPICES CAJUN ET PAPRIKA.