



Desserts

Ananas rôti et sa crème vanillée 14
Roasted pineapple and vanilla cream

Pavlova du jour 13
Daily Pavlova

Tarte Tropézienne 12

Assiette de fruits frais à partager 36
Fresh fruits platter to share

Glace Barbarac 9
Barbarac ice cream
vanille, chocolat, fraise, rhum-raisin, noix de coco, passion
vanilla, chocolate, strawberry, rum-raisin, coconut, passion

Douceur chocolat noisette 13

Chocolate hazelnut mousse

Café gourmand 12

Champagne gourmand 25

Fruttini by MO 38

Plateau de fruits frais pour 4 75
Fresh fruits platter for 4



Menu

Entrées à Partager... ou pas

To share or not to share

Assiette de Bellota et sa tranche de pain aillée à la tomate 38
Bellota ham platter and garlic toast with tomato

Burrata crémeuse (250g) et sa Trilogie de tomates à l'ancienne 35
Creamy Burrata (250g) and her Old-fashioned Tomato Trilogy
*Supplément truffe 12

Pizza à la truffe 40
Truffle Pizza

Calamars et Poulpes à la plancha, artichaut, tomates confites et olives taggiasche 35
Squid and octopus "à la plancha", artichoke, tomato confit and taggiasche olives

Patte de King crabe, mayonnaise au wasabi 80
King Crab leg meat, wasabi mayonnaise sauce

Caviar Petrossian
Impérial Baïka
50g 230
125g 570

Nos Entrées

our starters

Carpaccio de tomates cœur de bœuf 23
Mozzarella et basilic 125g
Tomato carpaccio, mozzarella cheese and olive oil with basil 125g

Lobster roll, pain brioché, homard, mayonnaise, ciboulette, céleri 30
Lobster roll, brioche bread, lobster, mayonnaise chive, celery
Supplément Caviar 35

César poulet, romaine, aiguillettes de poulet croustillantes, tomates cerises, sauce César, croûtons, parmesan 26
Chicken Caesar salad, romaine lettuce, thinly-sliced breast of crispy chicken, cherry tomatoes, Caesar sauce, parmesan

Ceviche de loup, oignons rouges, coriandre, citron vert, piment, maïs grillés 24
Seabass Ceviche, red onions, coriander, lime, hot pepper, grilled corn

Ceviche gambas & saumon, mangue, fruit de la passion, citron vert, cebette, coriandre 25
King prawn & salmon ceviche, mango, passion fruit, lime, spring onion, coriander

Pastèque grillée, feta, roquette, pickles de concombre, olives taggiasche, origan, menthe et amandes grillées 23
Grilled watermelon, feta, rocket salad, pickled cucumber, taggiasche olives, origan, mint and grilled almonds

Tartine végétarienne, avocats, mini carotte, radis, graines de courge, chou graffiti et pistou 19
Vegan toast, avocado, mini carrot, radish, squash seeds, graffiti cabbage and pesto

À Partager

to share

Loup pour 2 environ 1,2kg, *accompagnement au choix 125
Seabass for two about 1,2kg, *side of your choice

Retour de pêche, selon arrivage, *accompagnement au choix (loup, daurade, langouste, Denti, St Pierre) 120
Catch of the day, *side of your choice (seabass, sea bream, lobster, Denti, John Dory)

Côte de bœuf Black Angus 1,2kg pour 2, *accompagnement au choix 120
Butcher's cut for two 1,2kg, Black Angus, *side of your choice

Plat Signature

signature dish

Linguine à l'araignée de mer, bisque de homard, tomates cerises
1 pers 42 2 pers 84
Spider crab linguini, lobster bisque, cherry tomato

Pâtes

pasta

Rigatoni à la truffe
1 pers 33 2 pers 66
Truffle rigatoni pasta for 1 or 2

Linguine à la Poutargue 36
Linguini pasta with Botargo

Garnitures

garnish

***Ratatouille maison, frites maison, salade jeunes pousses, purée maison, riz pilaf 7**
Home-made ratatouille, home-made French fries, baby salad leaves, mashed potatoes, pilaf rice

Frites à la truffe et parmesan, Purée maison à la truffe, sucrine à la truffe 12
Home-made French fries flavored with truffle and parmesan cheese, mashed potatoes flavored with truffle, sucrones with truffle

Purée caviar 35
Home-made mashed potatoes with caviar

Viandes

meat

Carré d'agneau Iberique, pommes grenailles rôties à l'ail fumé, sauce chimichurri 38
Spanish roasted lamb chops, small potatoes roasted with smoked garlic, chimi sauce

Tartare de bœuf (frites maison, salade) 27
Beef tartare (salad and home-made French fries)

Tartare de bœuf à la truffe (frites maison, salade) 33
Beef tartare with truffle (salad and home-made French fries)

Filet de bœuf « Simmental » (250g) à la plancha, sauce béarnaise, frites maison 43
Fillet of beef «Simmental» (250g), béarnaise sauce, home-made French fries

Poulet sauté basilic Thaï « Label Rouge » (riz pilaf) 29
Thaï basilic stir-fried-chicken « Label Rouge » (pilaf rice)

Burger, pecorino et mayonnaise truffée, compotée d'oignons et roquette (frites maison, salade) 32
Burger, pecorino cheese and truffled mayonnaise, stewed onions, rocket salad (salad and home-made French fries)

fish Poissons

Poulpe façon aioli, purée écrasée à l'huile d'olive et fenouil croquant 31
Aioli-style octopus, mashed potatoes with olive oil and crisp fennel

Loup Bio sauce vierge ou beurre blanc, accompagnement au choix 42
Organic Seabass with olive oil sauce or white butter, your choice of side dish

Cubes de thon au satay et sésame, salade de quinoa aux herbes 31
Tuna cubes with satay and sesame, quinoa salad with herbs

Belles Camerones rôties (env. 300g) beurre citronné, piment d'espelette, accompagnement au choix* 46
Roasted King prawns (env. 300g) with lemon butter, espelette pepper, your choice of side dish

Sole meunière 600g 60

Filet de Saint Pierre snacké, houmous, pois chiches grillés, sauce vierge, pomme celeri et citron confit 40
Seared fillet John Dory, humus, grilled chickpeas, olive oil sauce, apple, celery and lemon confit