

**AU VERRE**  
*WINE BY THE GLASS*

**CHAMPAGNE**

Taittinger - 14

Piscine - 18

**ROSE**

Chateau des Marres - 7

Minuty Rose & Or - 12

**BLANC**

**Côtes de Provence**  
Château des Marres - 7

**Loire**  
Pouilly fumé 2018 - 10

**ROUGE**

**Côtes de Provence**  
Château des Marres - 7

**Bordeaux**  
Lalande de Pomerol 2015 - 8

**Bourgogne**  
Hautes Côtes de Nuit 2017 - 14

**POUR LES ENFANTS**  
*CHILDREN MENU*

Nuggets de filet de poulet  
*Chicken filet nuggets*  
ou  
Pâtes à la tomate  
*Tomatoe pasta*

&

Boule de glace au choix  
*Scoop of ice cream*

- 14 -

**ENTRÉES ET TAPAS À PARTAGER**  
*STARTERS TO SHARE*

Beignets de fleurs de courgettes farcis à la ricotta - 14  
*Zucchini flowers fritters, stuffed with ricotta cheese*

Calamars panés - 21  
*Fried calamari*

Tartare de maigre - 22  
*Shade fish tartare*

Burrata à la truffe - 18  
*Truffle burrata*

Avocat / crevettes BIO de Madagascar - 21  
*Advocado and organic shrimps*

Pissaladière - 14  
*Provençal onion tart*

Focaccina à la truffe d'été - 19  
*Summer truffle pizetta*

Tomate marinée & crémeux mascarpone - 12  
*Marinated tomato and macarpone cheese*

Tranché de boeuf Holstein fumé - 24  
*Smoked beef tataki*

**POISSONS & LÉGUMES**  
*FISHES & VEGGIES*

Rôti de lotte - 28  
*Roasted monkfish*

Chilean seabass & pak-choï - 42  
*Chilean seabass & pak-choï*

Lasagnes d'aubergines & pecorino - 25  
*Eggplant & pecorino cheese lasagna*

**À PARTAGER / TO SHARE**

Loup de mer pour 2 - 79  
*Seabass for 2*



## VIANDES AU FEU DE BOIS

### WOOD-FIRED MEATS

Poitrine de cochon marinée FR - 24  
*Marinated porc belly*

Magret de canard FR - 28  
*Breast of duck*

Suprême de volaille cajun FR - 26  
*Chicken cajun*

Côte de veau basse temperature FR - 36  
*Veal prime rib*

Bavette Angus USA - 28  
*Flank steak*

Entrecôte persillée FR - 35  
*Rib eye steak*

Chuk-flap de Wagyu AUS - 48  
*Wagyu beef Chuk-flap*

#### A PARTAGER / TO SHARE

Côte de boeuf pour 2 FR - 120  
*Beef rib eye on the bone for two*

Mix Grill ( porchetta, bavette, suprême de volaille ) - 69  
*Mix grill of porc belly, flank steak & chicken cajun*

*Nos viandes sont grillées au barbecue et accompagnées de sauces*

#### ACCOMPAGNEMENTS

##### SIDES

Pommes grenailles rôties  
*Roasted new potatoes*  
- 6 -

Purée nature  
*Homemade mashed potatoes*  
- 6 -

Purée à la truffe  
*Truffle mashed potatoes*  
- 9 -

Sauté de quinoa & choux fleur  
*Sautéed quinoa & coliflower*  
- 6 -

Fricassé de fèves  
*Sautéed broad beans*  
- 6 -

Jeunes pousses d'épinard à l'huile  
d'olive  
*Sautéed spinach leaves*  
- 6 -

## DESSERTS

### DESSERTS

Meli-mélo de fruits rouges et crème fouettée - 15  
*Rebberries mish mash and sour cream*

Tartelette chocolat / caramel beurre salé - 14  
*Chocolate and salted butter caramel tart*

#### À PARTAGER / TO SHARE

L' ananas rôti flambé au rhum - 34  
*Roasted pineapple flambé with rum*

Citron en trompe l'oeil - 14  
*Lemon illusion*

Assortiment de sorbets artisanaux - 12  
*Sorbets assortment*

Crumble abricot - 13  
*Apricot crumble*