

# LES ENTRÉES

€

GASPACHO DE TOMATES, COPEAUX DE PARMESAN Tomato Gazpacho, Parmesan Shavings		16
SAUMON FUMÉ D'ECOSSE, ESPUMA DE RIQUETTE Smoked Salmon of Scotland, Rocket Salad Espuma		18
POIVRONS MARINÉS, ANCHOIS, BASILIC ET PIGNONS Marinated Peppers, Anchovies, Basil and Pine Nuts		19
LES PETITS FARCIS DU PAYS NIÇOIS	'Petits Farcis' of Nice Country (stuffed baby Vegetables)	19
CARPACCIO DE BOEUF, MESCLUN, FRITES	Beef Carpaccio, Salad, French fries	21
TOMATE MOZZARELLA «BURRATA di CORATO», CRÈME DE BALSAMIQUE Tomato & Mozzarella « Burrata di Corato », Balsamic Cream Dressing		22
TRADITIONNEL MELON ET JAMBON DE PARME	Traditional Melon and Parma Ham	22
SALADE NIÇOISE	'Niçoise' Salad	23
SALADE DE POULPE DU PROVENÇAL, AIL ET PERSIL Le Provençal Octopus Salad with Parsley and Garlic		24
GUACAMOLE D'AVOCAT, CREVETTES, FRAICHEUR DE CRABE EN VINAIGRETTE D'AGRUMES Avocado Guacamole, Shrimps, fresh Crab Meat, Citrus Fruits Dressing		24
THON EN TATAKI, LÉGUMES CROQUANTS, VINAIGRETTE À L'Ail Tuna Tataki, crunchy Vegetables, Garling Dressing		24
SALADE EXOTIQUE : ANANAS, CREVETTES, AVOCAT, SAUMON FUMÉ, VINAIGRETTE PASSION Exotic Salad: Pineapple, Shrimps, Avocado, smoked Salmon, Passion Fruits Dressing		26
LE PANIER DE CRUDITÉS ET SES SAUCES (2 PERSONNES : 40 EUROS) Provençal Basket of fresh raw Vegetables with assorted Sauces (for 2: 40 €)		28
PANINI, CLUB SANDWICH ET CLUB SAUMON	(au Déjeuner uniquement / Lunch only)	25

CAVIAR «MAISON CAVIARPLACES» OSCIETRE ORIGINE FRANCE (50 GR)	150
--	-----

# LES PÂTES

RAVIOLIS «MAISON PERRIN» AUX TRUFFES «Maison Perrin» Raviolis with Truffle		30
LINGUINI «ALLE VONGOLE»		25
RAVIOLIS NIÇOIS «MAISON PERRIN» EN DAUBE DE JOUE DE BOEUF «Maison Perrin» Raviolis Niçois stuffed with tender Beef Stew		23
PENNE RIQATE ALL'ARRABIATA	Penne Rigate, Tomato Sauce with Garlic and hot Pepper	18
PENNE RIQATE, SAUCE TOMATE FRAICHE ET BASILIC	Penne Rigate, fresh Tomato Sauce and Basil	18

LE MENU DES PETITS 15 EUROS (Jusqu'à 10 ans / up to 10 years old)

STEAK HACHÉ FRAIS OU FILET DE POISSON FRAIS OU NUGGETS POULET, FRITES, PÂTES OU LÉGUMES  
UNE GLACE ENFANT, UNE BOISSON ENFANT

Fresh ground Beef or Fish Fillet, or Chicken Nuggets, French Fries or Pasta or Vegetables  
Ice cream and soft Drink for Children

## LES POISSONS

€

DOS DE CABILLAUD, BEURRE BLANC AUX AGRUMES, Riz Pilaf ET RATATOUILLE Cod Back, white Butter Sauce with Citrus Fruits, Pilaf Rice and Ratatouille	32
STEAK DE THON «MI-CUIT», ROUGAIL DE TOMATES, MANGUE ET CÉBETTES Half-cooked Tuna Steak, 'Rougail' of Tomatoes, Mango and Chives	34
FILET DE DAURADE ROYALE GRILLÉE, PIPERADE DE LÉGUMES, VINAIGRETTE HERBACÉE Grilled Fillet of Gilthead Sea Bream, Pan-fried Peppers and Vegetables, Dressing with Herbs	31
RISOTTO CRÉMEUX AUX GAMBAS PERSILLÉES Creamy Risotto with snacked Gambas and Parsley	36
CAMERONES GRILLÉES      Grilled giant Gambas	60
LES POISSONS FRAIS DU JOUR Fish of the Day	VOIR CARTE DES SUGGESTIONS See our menu of suggestions

## LES VIANDES

LA BELLE ENTRECÔTE GRILLÉE, SAUCE BÉARNAISE, FRÎTES Generous grilled Entrecote with Bearnaise Sauce, French Fries	35
EPAULE D'AGNEAU CUITE 7 HEURES, LÉGUMES DE SAISON Lamb Shoulder cooked 7 Hours, Season Vegetables	34
SUPRÊME DE VOLAILLE DE CHALLANS, CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, JUS DE VOLAILLE, POMMES GRENAILLE, RATATOUILLE Supreme of Poultry from Challans cooked at low Temperature, cooking juice, new potatoes, ratatouille	31
LE STEAK TARTARE, FRÎTES ET SALADE      Tartar Steak, French Fries and green Salad	22
CHEESE BURGER «PROVENCAL BEACH»	28

### LES GARNITURES À LA CARTE

€

RAVIOLES À LA CRÈME DE TRUFFES	Ravioles with Truffle Cream	12
HARICOTS VERTS	Green Beans	8
FRÎTES	French Fries	6
Riz Pilaf	Pilaf Rice	6
RATATOUILLE MAISON	Homemade Ratatouille	8

Viandes origine France sauf indication spéciale - Meat of French origin except special indication  
Tous nos poissons et viandes sont accompagnés d'une garniture - All our Fish and Meat dishes are served with their side

LE PETIT CHÈVRE FRAIS, SALADE DE MESCLUN AUX PIGNONS 12 EUROS  
Fresh Goat Cheese, mixed green Salad with Pine Nuts

LES PÂTISSERIES      Our fine Desserts (each)      13 EUROS

LES FRUITS DE SAISON      Season Fruits      15 EUROS / pers.