

Entrées

- Crabe & crevettes façon tartare /agrumes & citronnelle/ tzaziki 18€
- Salade de poulpes de roche/confit de tomates sechées au romarin/pain grillé 18€
- La buratina et caviar d'aubergines grillées/pistou rouge et roquette 16€
- Tartare/ceviche ou sashimi du jour selon arrivage 21€

Poissons

- Le poisson du jour à la plancha accompagné de légumes sautés du moment 21€
- Gros poulpe grillé/gremolata/jus de bouillabaisse/ légumes du moment sautés au pissalat 22€
- Lomo de thon à la plancha/foie gras/artichauts en barigoule et petites olives niçoises 28€
- Filets de sardines en tempura/ aubergines rôties & sauce tartare aux agrumes et estragon 21€

Viandes

- Tartare de boeuf à notre façon, pommes grenailles et putanesca 21€
- Coeur de rumsteak à la plancha réduction de garrigues/légumes du moment sautés 25€
- Tiradito de boeuf /blast de betterave/radis, pousses croquantes et peccorino/huile d'olive fumée 21€

Risottos

- Risotto de St Jacques et pignons grillés/citron et parmesan 25€
- Risotto de gambas /coppa et petit pois 25€
- Risotto végétarien 22€

Linguines

- Linguines aux moules de bouchot/coriandre/reduction de marinière et gouda 1000 jours 21€
- Linguines au basilic/roquette/parmesan 19€

Desserts

- Tiramisu citron 7€
- Tarte du jour 7€
- Trifle chocolat 7€
- Café gourmand 9€

Menu enfant

- 11€
- Filet de poisson frites ou pâtes
- Nuggets frites ou pâtes
- Steak haché frites ou pâtes
- +
- 1 glace Cornetto ou X pop

Prix net service compris