

Entrées/starters

Entrée du jour		18 €
<i>Starter of the day</i>		
Oeuf au plat façon mimosa aux truffes	(V)	16 €
<i>Fried egg mimosa with truffles</i>		
Socca aux cèpes poêlés à la provençale	(V)	19 €
<i>Chickpeas tart with fried mushrooms</i>		
Tartare de sardine, tomate, olive, julienne de courgettes		17 €
<i>Sardine tartar, tomato, olive, zucchini</i>		
Soupe au pistou		18 €
<i>Pesto soup</i>		
Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes et lait de coco		22 €
<i>Scallop carpaccio with citrus fruits and coconut milk</i>		
Foie gras de canard, chutney papaye et sa madeleine au lard		22 €
<i>Duck foie gras, papaya chutney and bacon madeleine</i>		
Petits Ravioli à la Niçoise jus de Daube		18 €
<i>Small Ravioli on Provençal style juice of stew</i>		
Risotto du jour		18 €
<i>Risotto of the day</i>		

Plats de Partage

Assiette pour 2 personnes		36 €
<i>Sharing plate for 2 persons</i>		
Pizza à la truffe		29 €
<i>Pizza with truffle</i>		

La mer

Loup de Méditerranée rôti, barigoule d'artichaut à la coriandre 35 €
Roasted Mediterranean sea bass, artichoke barigoule with coriander

Stockfish à la monégasque 28 €
Stockfish on Monegasque style

Lotte rôtie au lard, sablé, tomates à la marjolaine 26 €
Anglerfish roasted with bacon, shortbread, tomatoes with marjoram

Brochette de gambas à la broche, flambée au pastis, boulgour à la châtaigne 36 €
Skewer of prawns on the spit, flambé with pastis, bulgur with chestnut

Suggestion du jour 24 €
Suggestion of the day

Arrivage du jour
Catch of the day

Suivant le poids
According to arrival

Sur commande 48 heures avant

**Bouillabaisse découpée devant vous en 5 poissons
(Vive, Saint Pierre, Rascasse, Rouget Grondin, Dorade Royale)
servie avec soupe de poisson de roche maison, croûtons et
sa fameuse rouille au corail d'oursin**

Minimum 4 personnes 80 € par personne

La terre

Daube de joue de bœuf, gnocchi maison 28 €
Beef stew, homemade gnocchi

**Magret de canard à la broche, tombée d'épinard
à la clémentine** 30 €
Duck breast on the spit, spinach with clementine

**Côte de veau au sautoir, jus court aux herbes, panisses
au thym frais** 35 €
Veal chop, short juice with herbs, panisses with fresh thyme

**Fricassée de lapin aux olives, tomate et sarriette,
polenta crémeuse** 29 €
Fricassee of rabbit with olives, tomato and savory, creamy polenta

Suggestion du jour 24 €
Suggestion of the day

Desserts

Plateau de fromages 14 €
Trolley of cheese

*** A commander avant le repas**
To order before the meal

***Ananas à la broche, glace vanille (45 mn.)** 12 €
Roasted pineapple, vanilla ice cream

Plateau de pâtisseries 12 €
Pastries

***Soufflé au Chocolat (15 mn.)** 16 €
Chocolate Soufflé

Tourte de blettes du SenSais 12 €
SenSais sweet chard pie