



LA CARTE DU MIDI ET SON MARCHE DU JOUR

LES ENTREES

- Brick de chèvre au miel et noisettes - 8.00 €
Goat cheese pastry brick with honey and hazelnuts - 8.00 €
Gaspacho de tomates au basilic frais – 6.50 €
(Tomato) Gaspacho with fresh basil – 6.50 €
Mille feuilles de légumes marinés et sa ricotta – 8.50 €
Marinated vegetable pastry entrée with its ricotta cheese – 8.50 €
Salade de gambas, avocat et agrumes – 9.00 €
King prawns, avocado and citrus salad – 9.00 €

LES PLATS

- Bœuf bourguignon purée truffée – 19.00 €
Bœuf bourguignon with truffled potato purée – 19.00 €
Risotto de la mer – 17.00 €
Seafood risotto – 17.00 €
Filet de bar en croûte d'agrumes et petits légumes – 19.00 €
Sea bass fillet in a citrus crust with sauteed vegetables – 19.00 €
Tartare de canard aux noisettes et condiments, frites maison et salade – 16.00 €
Duck Tartare with hazelnuts and spicy sauces, with French fries and salad – 16.00 €

Supplément garniture – 3.00 €
Frites ou Salade ou Purée

Vegetable or main course accompaniment Supplement – 3.00 €
French fries or Salad or Mashed potatoes

PRIXNET
Tous nos plats et sauces sont faits maison.
NET PRICES
All our dishes and sauces are made in our restaurant kitchen

LES DESSERTS

. Tarte citron meringuée – 6.50 €
. Meringue lemon tart – 6.50 €
Tiramisu aux fruits exotiques – 7.00 €
Tiramisu with exotic fruits – 7.00 €
Éclair au chocolat – 6.50 €
Chocolate éclair – 6.50 €
Assiette gourmande – 10.00 €
Chef's surprise assortment plate – 10.00 €

SELECTION DE VINS DU JOUR, AU VERRE
SELECTION OF THE DAY'S WINE, BY THE GLASS

Vin blanc, Riesling – 6.00 €
White wine, Riesling – 6.00 €

Vin rose, Côte de Provence – 6.00 €
Rosé wine, Côte de Provence – 6.00 €

Vin rouge, Merlot – 6.00 €
Red wine, Merlot – 6.00 €

PRIXNET

Tous nos plats et sauces sont faits maison.

NET PRICES

All our dishes and sauces are made in our restaurant kitchen.



LA CARTE DU SOIR

EVENING MENU

ET SON "CAFE CONCERT - LIVE MUSIC " WITH ITS LIVE MUSIC CONCERT CAFE

LES ENTREES ENTREES

Brouillade d'œufs au caviar. 15.00€
Caviar and egg mélange - 15.00€

. Nems de légumes à la menthe et sweet chili sauce. 12.00 €
Mint and vegetable nems with its sweet chili sauce - 12.00 €

. Velouté de langouste. 14.00€
Smooth lobster soup - 14.00€

. Foie gras cuit au torchon et son Chutney d'échalotes et raisin, pain d'épice maison. 19.00€
Cooked Foie gras (Goose liver paté) with shallot and raisin Chutney,
and the Chef's gingerbread - 19.00€

PRIXNET
Tous nos plats et sauces sont faits maison.
NET PRICES
All our dishes and sauces are made in our restaurant kitchen

LES PLATS MAIN COURSE DISHES

Côté Terre...
Land side...

. Aiguillette de magret de canard à l'aigre doux de cannelle et muscade au miel. 26.00€
- -Ecrasée de pomme de terre aux noisettes et poires-
Duck fillet aiguillette with sweet and sour cinammon, nutmeg and honey sauce - 26.00€
- Hazelnut and pear potato purée -

. Filet de poulet farci SERANO et son chèvre fondant.24.00€
SERANO ham stuffed chicken fillet with its melting goat cheese - 24.00€

. Côte de bœuf et son os à moelle, échalote confite, régal de gorgonzola. 35.00€
-Pomme rate et salade-
Prime rib of Beef and its marrow bone, candied shallot, and its gorgonzola surprise - 35.00€
-Fine potato and salad assortment -

. Carré d'agneau, jus corsé au romarin et son tian de légume . 31.00€
Rack of lamb, with its rosemary sauce and vegetable gratinée - 31.00€

Côté Mer...
Sea side...

. Coquille St Jacques et son émulsion vanille et citron vert. 29.00€
Scallops and its vanilla and lime emulsion - 29.00€

. Pavé de Mahi-Mahi braisé et sa pipérade au chorizo. 30.00 €
Sautéed Dolphinfish steak and its chorizo spicy accompaniment - 30.00 €

. Autour de la Gambas tempuras et grillées, coulis de piments végétarien et espuma au coco .27.00€
Around grilled and tempura fried King prawns, vegetarian hot pepper sauce
and its coconut espuma.27.00

. Thon mi-cuit, sauce vierge au combâwa et ses petits légumes glacés. 25.00€
Semi-cooked tuna, combâwa sauce and its glacéed vegetables - 25.00€

Supplément garniture – 4.00 €
Pomme de terre sauté ou Petits légumes ou Salade ou Pomme Purée
Vegetable or main course accompaniment Supplement – 4.00 €
Sautéed potatoes or small vegetables or Salad or Potato purée

PRIXNET

Tous nos plats et sauces sont faits maison.

NET PRICES

All our dishes and sauces are made in our restaurant kitchen

PÂTE & RISSOTO
PASTA & RISOTTO

. Conchilioni aux brocolis et langouste et sa bisque crémeuse. 22.00€
Broccoli and lobster conchilioni (pasta) with its creamy sauce - 22.00€

. Risotto aux cèpes .18.00€
Scented mushroom Risotto - 18.00€

LES DESSERTS

DESSERTS

- . Fondant au chocolat VALRONA et son cœur pistache, cerises Amaréna.12.00€
VALRONA chocolate melting dessert with its pistachio heart and Amarena cherries -12.00€
- . Sphère “Effet-Mer” au chocolat VALRONA, glace fraise, crumble et chantilly maison.10.00€
VALRONA chocolate Sea wisp Sphere with strawberry ice cream, crumble and its whipped cream - 10.00€
- . Sablé à la fleur de sel, crème mascarpone et fruits frais de saison. 10.00€
Salt flower cookie, mascarpone cream and the season’s fresh fruits - 10.00€
- . Paris -Brest et son coulis de fruits rouge. 11.00€
Paris -Brest (« chou » pastry with light cream filling) and its red fruit sauce - 11.00€

MENUS ENFANTS

CHILDREN'S MENUS

Filet de poisson du jour – Glace, 2 boules au choix. 12.00€
The day's fish fillet,
Ice cream, 2 scoops of your choice of flavours-12.00€

Filet de poulet à la crème – Glace, 2 boules au choix. 12.00 €
Chicken fillet with fresh cream sauce,
Ice cream, 2 scoops of your choice of flavours -12.00 €

PRIXNET

Tous nos plats et sauces sont faits maison.

NET PRICES

All our dishes and sauces are made in our restaurant kitchen