



Les Entrées Starters

BEIGNETS DE COURGETTE & FETA 22

Sauce Yaourt aux Herbes

ZUCCHINI & FETA FRITTERS 22

Herb Yogurt Sauce

POIVRONS MARINES ROTIS 18

Compotée de Tomates et Harissa – Amandes Grillées

ROASTED MARINATED PEPPERS 18

Tomato & Harissa Compote – Toasted Almonds

CREVETTES SAUTEES & HALLOUMI AOP 32

Sauce Tomates Cerises Épicées – Origan – Graines de Fenouil –

Huile pimentée – Crostini

SAUTEED SHRIMP & HALLOUMI AOP 32

Spicy Cherry Tomato Sauce – Oregano – Fennel Seeds – Chilli Oil – Crostini

CARPACCIO DE BAR CITRONNE 27

Orange de Sicile – Citron de Menton – Citron Vert – Grenade –

Sorbet de Pamplemousse Maison

CITRUS SEA BASS CARPACCIO 27

Sicilian Orange – Menton Lemon – Lime – Homemade Grapefruit Sorbet

JAMBON BELLOTA IBERIQUE AFFINE 42 MOIS

"TRANCHE A LA DEMANDE" UN PEU 39 - BEAUCOUP 55

Pain de Campagne Grillé – Tomates Concassées

IBERIAN BELLOTA CURED HAM 42 MONTH DRY AGED

"SLICED TO ORDER" SMALL 39 - LARGE 55

Toasted Country Bread – Crushed Tomatoes

CRUDO DE THON A LA NICOISE 26

Olivade – Coulis de Tomates Cerises –

Câpres Fries – Vinaigrette Bagna Cauda

TUNA CRUDO A LA NICOISE 26

Olivada – Cherry Tomato Coulis – Crispy Capers –

Bagna Cauda Vinaigrette



Les Salades
Salads

SALADE DE TOMATES & BURRATA 25

Crème d'Avocat & Yaourt Grec – Huile de Basilic

HEIRLOOM TOMATO & BURRATINA SALAD 25

Avocado & Greek Yoghurt Crema – Basil Oil

SALADE DE HARICOTS PLATS & ASPERGES 24

Clémentines – Ricotta Fouettée – Praliné d'Amandes –
Basilic – Huile d'Olive à la Menthe

RUNNER BEANS & ASPARAGUS SALAD 24

Clementines - Whipped Ricotta – Almond Praline – Basil – Mint Olive Oil

SALADE DE JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARDS 22

Dattes – Poireaux Croustillants – Grenade – Vinaigrette Dattes & Gingembre

BABY SPINACH SALAD 22

Dates – Crispy Leeks – Pomegranate – Dates & Ginger Dressing

MOZZARELLA DE BUFFLONNE

"TRESSE" A PARTAGER (500G) 65

Salade de Tomates Anciennes – Roquette – Huile de Basilic –
AOP Balsamique

BUFFALO MOZZARELLA

"TRECCE" TO SHARE (500G) 65

Heirloom Tomato Salad –
Arugula – Basil Oil – Balsamic AOP

Les Plats Mains

COTELETTES D'AGNEAU DE SISTERON 38

Mini Courgettes –
Pesto à la Menthe et Pistaches

SISTERON LAMB CUTLETS 38

Baby Courgettes –
Mint and Pistachio Pesto

RIZ BOMBA 34

Bisque de Homard – Tartare de Crevettes – Pomme Verte – Fenouil

BOMBA RICE 34

Loyster Bisque – Shrimp Tartare – Green Apple – Fennel

CAVATELLI "NERANO" GRATINEES 27

Purée de Courgettes – Mozzarella de Bufflonne – Basilic –
Chapelure d'Anchois

GRATINATED CAVATELLI NERANO 27

Zucchini Purée – Buffalo Mozzarella – Basil –
Anchovy Breadcrumbs

FILET DE DAURADE POELE 35

Mini Artichauts – Purée d'Artichauts –
Purée de Citron de Menton - Sauce Vierge à la Grenade

PAN SEARED SEA BREAM 35

Baby artichoke – Artichoke Puree – Menton Lemon Puree –
Pomegranate Sauce Vierge

TARTARE DE BOEUF "KEBBE NAYE" 32

Jaune d'Œuf Confit – Salade d'Herbes – Frites – Sauce Tahini

BEEF TARTARE "KEBBE NAYE" 32

Cured egg yolk – Spring Herb Salad – French Fries – Tahini Dressing

ENTRECOTE PANZANELLA 44

Tomates cerises – Croûtons à l'ail – Parmesan – Olive Taggiasche –
Roquette – Artichaut Violet – Huile de Romarin

ENTRECOTE PANZANELLA 44

Vine Tomatoes – Rustic Croutons – Aged Parmesan –
Nicoise Olives – Arugula – Baby Artichoke – Rosemary Oil

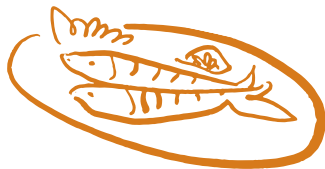
ZUPPA DI PESCE - SOUPE DE FRUITS DE MER A L'ITALIENNE (POUR 2) 75

Crevettes Sauvage – Calamars – Moules – Poulpe – Lotte – Fregola Sarde –
Bouillon de Tomate Safrané

ZUPPA DI PESCE - ITALIAN SEAFOOD SOUP (FOR 2) 75

Black Tiger Shrimp – Calamari – Mussels – Octopus – Monkfish –
Fregola Sarda - Tomato Saffron Broth

DÉCOUVREZ NOTRE TABLEAU DES "SUGGESTIONS" DU JOUR.
SEE OUR SPECIALS BOARD FOR DAILY DELIGHTS.



LES ACCOMPAGNEMENTS

SIDES

COUSCOUS DE CHOU-FLEUR 14

Dattes – Pistaches – Raisins – Aneth –
Menthe – Vinaigrette Citronnée

CAULIFLOWER COUSCOUS 14

Dates – Pistachio – Raisins – Dill –
Mint – Lemon Vinaigrette

HARICOTS VERTS SAUTES 12

Feta – Noix

SAUTEED GREEN BEANS 12

Feta – Toasted Walnuts

PUREE DE POMMES DE TERRE CREMEUSE 12

Extra Truffles d'été +6

CREAMED POTATO PUREE 12

Extra Summer Truffles +6

Frites Fraiches 12ches 12

Extra Condiment Fromage Truffe +6

FRESH CUT FRIES 12

Extra Truffle Cheese Dip +6

SALADE TIEDE D'ASPERGES 16

Sauce Vierge à la Grenade

WARM ASPARAGUS SALAD 16

Pomegranate sauce vierge

TOMATES ANCIENNES 12

Oignons Pickled – Olives Taggiasche –
Basilic – Balsamique

HEIRLOOM TOMATOES 12

Pickled Onions – Niçoise Olives –
Basil – Balsamic

SALADE DE JEUNES POUSSES 12

Croûtons à l'Ail – Copeaux de Parmesan –
Vinaigrette de Balsamique

BABY MIXED LEAF SALAD 12

Garlic Croutons – Parmesan Shavings –
Balsamic Vinaigrette



TOUS LES PRIX INCLUENT LA TVA - TOUS LES PRIX SONT EN EUROS
ALL PRICE ARE IN EURO, VAT IS INCLUDED