



Cuisine Du Soleil

Notre menu évolue au fil des saisons, offrant une variété de délices culinaires créatifs inspirés par la Cuisine Du Soleil. Cette cuisine est influencée par les diverses saveurs que l'on trouve dans les régions bénies par un ensoleillement abondant. Chaque plat est soigneusement préparé avec des ingrédients qui ont été caressés par les rayons du soleil, capturant ainsi l'essence de la chaleur, de la fraîcheur et de la vitalité.

Like a DJ's evolving setlist, our menu grooves with the seasons, offering an ever-changing array of creative Cuisine Du Soleil. This culinary style is inspired by the vibrant flavors found in regions blessed by ample sunlight. We craft each dish with ingredients that have been kissed by the sun itself, capturing the essence of warmth, freshness, and vitality.

BON APPÉTIT!



Les Entrées Starters

FALAFELS DE CITROUILLE & FETA 19

Grain De Pavot – Sauce Yaourt Aux Herbes

PUMPKIN & FETA FRITTERS 19

Poppy Seeds – Herb Yogurt Sauce

GRAVLAX DE SAUMON AUX AGRUMES MAISON 27

Oeuf de Saumon – Aneth – Citron Confit – Sauce Ranch Tahini

HOUSE CURED CITRUS SALMON GRAVLAX 27

Salmon Roe – Dill – Lemon Confit – Tahini Ranch Sauce

ŒUF PARFAIT POCHÉ 19

Émulsion de Parmesan – Croustillant de Pancetta – Croutons

PERFECT POACHED EGG 19

Parmesan Emulsion – Crispy Pancetta – Buttered Croutons



Les Salads Salads

SALADE DE BETTERAVE & FRUITS ROUGES 25

Pousses D'épinard – Tomates Cerises – Suprême D'orange – Oignon Pickles – Tzatziki – Vinaigrette Framboise

HEIRLOOM BEETROOT & RED BERRY SALAD 25

Baby Spinach – Cherry Tomatoes – Orange Segments – Pickled Onions – Tzatziki – Raspberry Vinaigrette

HOUMOUS D'HIVER AU POTIMARRON 16

Salade de Carotte À L'Orange – Olives Noires – Raisins – Coriandre – Menthe

WINTER VEGETABLE HUMMUS 16

Carrot & Orange Salad – Black Olives – Raisins – Coriander – Mint – Pita Bread

SALADE DE POULPE À LA PLANCHA 29

Salade De Pomme de Terre À La Tapenade Verte – Olives Noires – Poivron Rôti – Câpres Tige – Coulis de Poivrons Rouge Épicé

GRILLED OCTOPUS SALAD 29

Potato & Green Tapenade Salad – Black Olives – Roasted Red Peppers – Caper Berries – Spiced Red Pepper Coulis



À Partager To Share

CAMEMBERT PANÉ 26

Grenades – Salade Frisée – Ciboulette

BAKED CAMEMBERT 26

Frisée Salad – Chives – Pomegranate Seeds

PINSA À LA TRUFFE 44

Crème à la Truffe – Mozzarella – Truffe d'Été – Roquette

TRUFFLE PINSA 44

Truffle Cream – Mozzarella – Summer Truffle – Arugula

PINSA CAPRESE 38

Sauce tomate – Tomates Cerises – Straciatella – Olives Noires – Basilic

CAPRESE PINSA 38

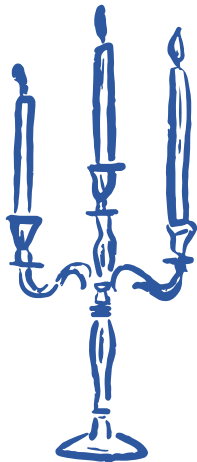
Tomato Sauce – Cherry Tomatoes – Straciatella – Black Olives – Basil

PANISSES BIO À LA TRUFFE 24

Frites de Panisse – Sauce à la Truffe

PROVENÇAL CHICKPEA FRIES WITH TRUFFLE 24

Traditional Chickpea Fries from Nice – Truffle Dipping Sauce





Les Plats Mains



PAVÉ DE MERLU RÔTI 39

Houmous – Mini Carottes – Carottes Marinées
Vinaigrette aux Olives Noires & au Citron Confit – Amandes

ROASTED HAKE FILLET 39

Hummus – Baby Carrots – Pickled Carrots
Black Olives & Confit Lemon Vinaigrette – Almonds

FILET DE LOUP AUX CÈPES 38

Purée de patate douce – Épinards Sautés – Cèpes

PAN-FRIED SEABASS FILET 38

Sweet Potato Purée – Sautéed Spinach – Porcini Mushrooms

FAUX FILET DE BOEUF PANZANELLA 42

Tomates Cerises – Croûtons à l'Ail – Parmesan – Olives Niçoises
Roquette – Mini Artichauts – Huile de Romarin

PANZANELLA SERLOIN STEAK 42

Cherry Tomatoes – Garlic Croutons – Parmesan – Niçoise Olives
Arugula – Baby Artichokes – Rosemary Oil

SOURIS D'AGNEAU CONFITE 46

Pruneaux – Olives Noires – Polenta Crémeuse

CONFIT BRAISED LAMB SHANK 46

Prunes – Black Olives – Creamy Polenta

RAVIOLES AUX ARTICHAUTS 29

Artichaut Croquant – Parmesan – Ciboulette –
Sauce Barigoule Au Beurre

ARTICHOKE RAVIOLI 29

Crispy Artichoke – Parmesan – Chives –
Barigoule Butter Sauce

PACCHERI AUX MORILLES 30

Vin Blanc – Crème – Stracciatella – Parmesan

PACCHERI PASTA & MOREL MUSHROOMS 30

White Wine – Cream – Stracciatella – Parmesan

RISOTTO À LA COURGE BUTTERNUT ET À LA TRUFFE 32

Riz Carnaroli – Pecorino – Tartufata

BUTTERNUT & TRUFFLE RISOTTO 32

Carnaroli Rice – Pecorino – Truffle

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE 36

Salade d'Artichauts violet – Échalote –
Parmesan – Frites Fraîches

ITALIAN STYLE BEEF TARTARE 36

Baby Artichoke Salad – Shallots – Parmesan – French Fries

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



LES ACCOMPAGNEMENTS SIDES

HARICOTS VERTS SAUTÉS 14

Feta – Noix

SAUTÉED GREEN BEANS

Feta – Walnuts

SALADE ENDIVE ET POIRE 12

Vinaigrette Moutardée à L'ancienne – Copeaux Parmesan

ENDIVE & PEAR SALAD

Grain Mustard Vinaigrette – Parmesan Shavings

POLENTA CREMEUSE 12 CREAMY POLENTA

PAIN PITA 5 PITA BREAD

PURÉE DE POMMES DE TERRE 12 MASHED POTATOES

Frites Fraîches 12 FRENCH FRIES

Frites Fraîches à La Truffe et Parmesan 18 PARMESAN TRUFFLE FRENCH FRIES

Purée de Pomme de Terre à La Truffe 18 TRUFFLE PURÉE

Purée de Courge Butternut - Beurre Noisette 12 BUTTERNUT PURÉE WITH BEURRE NOISETTE

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

