

APÉRITIFS

La coupe de Champagne Brut	18
La coupe de Champagne Rosé	22
Le Rossini	16
Le Bellini	16

A PARTAGER

Salade de betterave au fromage de chèvre du pays <i>Beetroot salad' artisanal goat cheese dressing</i>	13
Salade de lentilles du Puy, pomme Granny Smith <i>Lentils salad' Granny Smith</i>	13
Tempura de légumes <i>Vegetables tempura</i>	13
Salade d'artichauts de Sardaigne <i>Sardinian artichoks salad</i>	14
Sticks de turbot aux 3 sauces <i>Sticks of turbot, 3 sauces</i>	15
Tartare de thon rouge accompagné de chips au paprika <i>Red tuna tartar smoked paprika potato chips</i>	16
Foie gras de canard maison <i>Homemade duck foie gras</i>	17
Carpaccio de langoustine, guacamole <i>Langoustine carpaccio, guacamole</i>	17
Carpaccio de Saint Jacques <i>Scallops carpaccio</i>	18
Carpaccio de poulpe de méditerranée, confit de citron <i>Mediterranean octopus carpaccio, lemon confit</i>	18
Langoustines à la vénitienne, vinaigrette de framboise <i>Venetian style langoustine, raspberry dressing</i>	21
Sashimi de loup au deux caviars, sauce à la truffe <i>Sea bass sashimi, two caviars, truffle sauce</i>	24

ENTREES

*Tradition
Bacon*

Soupe de poisson "avec rouille" <i>Fish soup served with croutons and rich garlic safran mayonnaise</i>	25
Délices de loup aux truffes <i>Delicate pasta ravioli, filled with a preparation of sea bass and truffle</i>	36
Poisson crû au citron et aux herbes <i>Local fish carpaccio marinated in lemon juice, olive oil and herbs</i>	38
Ravioles de langouste dans son fumet <i>Ravioli filled with crayfish</i>	41
Salade César au King Crab grillé <i>Grilled King Crab cesar salad</i>	60
Salade de langouste "à la catalane" <i>Crayfish salad "à la catalane"</i>	80

PATES

Gnocchi aux artichauts <i>Gnocchis with artichoks</i>	30
Spaghetti aux palourdes <i>Clams spaghetti</i>	35
Ravioli osso buco <i>Ravioli osso buco</i>	38
Risotto Bacon <i>Bacon style risotto</i>	38
Maccheroni au chapon <i>Rockfish maccheroni</i>	38
Risotto au citron et tartare de homard <i>Lime risotto, lobster tartar</i>	40
Pâtes au homard <i>Lobster pasta</i>	90

NOS POISSONS - OUR LOCAL FISH

Poissons locaux selon la pêche
Local fresh catch of the day

*Tradition
Bacon*

Bouillabaisse Dégustation <i>Local fish steamed in a traditional provencal fish soup</i>	75
Bouillabaisse Dégustation avec langouste <i>As above, with the addition of half crayfish</i>	105
Bourride Dégustation <i>White fish broth with fresh cream added</i>	80
Bouillabaisse (à partir de deux personnes - Prix par personne) <i>Local fish steamed in a traditional provencal fish soup sliced and served in front of the customer (Served for 2 - Price per person)</i>	125
Bouillabaisse langouste (à partir de deux personnes - Prix par personne) <i>As above, with the addition of crayfish (Served for 2 - Price per person)</i>	165

Prix des 500 g
Price per 500 g

CHOIX DE POISSON

Daurade Royale	<i>Royal Seabream</i>	80
Chapon	<i>Scorpion fish</i>	80
Saint Pierre	<i>John Dory</i>	80
Sole de Méditerranée	<i>Mediterranean Sand Sole</i>	85
Loup Sauvage	<i>Sea Bass</i>	90
Homard bleu	<i>Blue lobster</i>	125
Langouste	<i>Crayfish</i>	130

CHOIX DE CUISSON CHOICE OF PREPARATION

Grillé au Fenouil *Grilled with Fennel* – A la vapeur *Steamed* – Papillote *In a folded pouch*
Provençale *Fish soup* – "Façon Grand-Mère" *Tomatoes, potatoes, garlic, white wine, lemon*

CHOIX DE SAUCE SAUCE CHOICE

Sauce Vierge *Olive oil, tomato, basil* – Beurre Basilic *A Basil Butter sauce* – Mayonnaise
Beurre Cerfeuil *A Chervil Butter sauce* – Sauce Mousseline *An emulsion of Egg yolks, butter*

Fritto misto, sauce tartare <i>Fish fritto misto, sauce tartare</i>	46
Tempura de langoustines et artichauts <i>Artichokes and langoustine tempura</i>	50
Noix de Saint Jacques, purée de céleri rave, sauce safran <i>Sauté scaloppes, celeriac puree, saffron sauce</i>	50

VIANDES

Côte de veau à la tapenade, purée à la truffe <i>Veal chop marinated, truffle mashed potatoes</i>	48
Filet Rossini <i>Filet of beef, foie gras and black truffle</i>	65
Carré d'agneau rôti aux herbes de Provence <i>Rack of lamb cooked with herbs and served with vegetables</i>	48

*Tradition
Bacon*

SIDES

Salade verte <i>Green salad</i>	8
Purée de pomme de terre (supp. truffe 6 €) <i>Mashed potatoes (add truffle 6 €)</i>	8
Pommes de terre façon grand-mère <i>Roasted potatoes grand-mère style</i>	8
Epinards sautés <i>Spinash sautés</i>	8

Le choix de nos poissons et crustacés est basé sur la qualité et en fonction de la pêche du jour.
Nous vous prions de bien vouloir nous excuser si une ou plusieurs variétés de poisson sont manquantes, ceci étant indépendant de notre volonté. Merci de votre compréhension.

*We choose our fish from the catch of the day.
We apologize for one or more varieties that may be missing.*

Les prix sont calculés par personne – Poissons et crustacés sont vendus au poids

Prices are for one person Fish and shellfish are priced by weight

Prix nets service 15 % (dont TVA 10 % compris). Apéritifs Prix Nets (dont TVA 20 % compris).

Cartes Bancaires : Uniquement Visa / MasterCard. - Credit Cards : Visa / MasterCard Only.

Ouvert tous les jours - Open daily