



MENU 60€

Entrée / plat / dessert

Starter / main course / dessert

 Rouleau de printemps aux légumes et crevettes
Vegetable & shrimp rolls
24€

Tartare de thon pimenté, beignet de risotto
« Aji amarillo »
Spicy tuna tartare « Aji amarillo », risotto fritter
24€

  Chou-fleur aux épices indiennes curcuma,
yaourt grec et cheese naan
Roasted cauliflower with indian spices turmeric,
greek yogurt & cheese naan
24€


 Salade grecque, tomate, concombre, oignon rouge,
olive et feta
Greek salad, tomato, cucumber, red onion,
olive & feta
24€


Tataki de bœuf comme un carpaccio,
vinaigrette ail, gingembre et sésame
Beef tataki like a carpaccio, garlic,
ginger dressing & sesame
24€

(Hors classique et Burger)


À SUIVRE

Fajitas de volaille grillée aux épices cajun,
tomate et cheddar
Fajitas of grilled chicken with cajun spices,
tomato & cheddar
32€

 Buddha bowl, wakame, quinoa, sésame
et saumon cru
Buddha bowl with quinoa, wakame,
sésame & raw salmon
32€

 Poisson du jour, écrasée de pomme de terre
au citron, sauce vierge
Grilled local fish, mashed potato flavored
with lemon, virgin sauce
32€


Mijoté de joues de bœuf, lait de coco et
curry rouge
Braised beef cheeks, coconut milk
& red curry
32€

 Poulpe rôti, sauce romesco, compotée de
poivrons doux et polenta
Roasted octopus, romesco sauce, sweet bell
pepper compote & polenta
32€


LES CLASSIQUES

Salade « Caesar », poulet
croustillant et bacon
« Caesar » salad, crispy chicken
& bacon

34€

 Salade verte, parmesan,
vinaigrette à la truffe
Green salad, parmesan cheese,
truffle dressing

28€

 Ceviche de poisson de pays à la
Tahitienne, lait de coco, riz
parfumé
Local fish ceviche in the Tahitian
style, coconut milk, fragrant rice

33€

 Pièce de bœuf Black Angus,
beurre maître d'hôtel
Piece of Black Angus beef,
garlic & parsley butter

35€

BURGERS

Le Burger de mahi-mahi
Mahi-mahi burger
33€

Le Classique cheeseburger
Classic cheeseburger
33€

MENU ENFANT

Poisson du jour - Fish of the day

Hamburger - Hamburger

Garniture : riz ou frite -
Garnish : Rice or french fries

1 boule de glace ou sorbet
One scoop of ice-cream or sorbet

18€

SUCRÉ, MAIS PAS TROP

14€

Brownie, chocolat jivara, caramel salée
et glace vanille
Brownie, jivara chocolate, salty caramel
& vanilla ice cream

 Ananas tout en fraîcheur, coco et citron vert
Pineapple, coconut & lime

 Riz au lait de coco onctueux
à la vanille et mangue
Vanilla, mango and coconut milk rice pudding

Café gourmand
Coffee gourmand

Assortiment de fromages
Cheeses plate

VINS AU VERRE WINE BY THE GLASS

	14 cl
Vin Rosé	
Côtes de Provence Rosé de Léoube	15€
Bandol Château Romassan	16€
Vin Blanc	
Pouilly Fumé « Florilège »	17€
Chablis 1er cru « Montmains »	19€
Mercurey Dom Belleville	14€
Vin Rouge	
Saumur Champigny	14€
Bordeaux de Gloria	12€
Monthélie 1er Cru « Les Riottes »	20€

Carte Menu Digital



Sans Gluten /
Gluten free



Possibilité sans Gluten /
Gluten free alternative

Prix nets en Euros - Taxes et Service compris.
Net Prices in Euro - Taxes and Service included.
Origine des viandes: UE, USA, Nouvelle-Zélande, Australie;
Meat origins: UE, USA, New Zealand, Australia.
La liste des allergènes est disponible sur demande.
Allergens list is available upon request.