



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 friter
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

Katsu poulet croustillant comme un curry
japonais, riz sushi
Japanese curry with breaded chicken Katsu,
sushi rice
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€

Epaule d'agneau façon shawarma,
houmous & harissa
Lamb shoulder shawarma style,
hummus & harissa
32€

Poulpe rôti, oignons, olive, pommes de terre
grenaille, sauce aïoli
Roasted octopus, onions, olive, potatoes &
aïoli sauce
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

Semoule au lait vanillé et mangue fraîche,
rocher coco, sorbet passion
Fresh mango & vanilla milk semolina, coco
rocher, passion fruit sorbet



Chaud le soufflé, chocolat pur Caraïbes,
glace chocolat
Caraibes chocolate soufflé, chocolate ice-cream

Millefeuille à la vanille et fruits rouge,
glace vanille
Vanilla millefeuille, red fruits compote
& vanilla ice cream

Les classiques profiteroles vanille,
sauce chocolat
Vanilla profiteroles, chocolate sauce

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.