

## À PARTAGER

TO SHARE

### **Tomates d'Antan et Burrata Figliata 1kg**

Pistou de Basilic

*Old-Fashioned Tomatoes and 4 lbs Figliata Burrata with Basil Pesto*

46 €

### **Sélection d'Entrées du Chef**

Saumon fumé, Foie Gras de Canard  
Poivrons Marinés et Artichauts Poivrade

*Chef's Starters Selection*

*Smoked salmon, Duck Foie Gras, Marinated Peppers and Poivrade Artichokes*

28 €

### **Jambon Bellota**

Cinco Jotas 80gr

*Jamon de Bellota Cinco Jotas*

36 €

## ENTRÉES

STARTERS

### **Saumon fumé Salmoïka**

Soupe de Concombre à l'Aneth

*Smoked Salmon, dill flavored Cucumber Soup*

15 €

### **Œuf bio de Roquefort les Pins**

Crème de Courgette à la Truffe d'été

*Local Organic Egg from Roquefort les Pins,*

*Zucchini Cream with Summer Truffle*

12 €

### **Foie Gras de Canard**

Pain Citron-Noisette

*Duck Foie Gras, Lemon-Hazelnuts Bread*

14 €

### **Poivrons Confits de l'Arrière-Pays**

Croquant à l'Ail

*Marinated Peppers*

*Garlic Crusty Bread*

15 €

### **Carpaccio d'Artichauts Poivrade**

Roquette et Parmesan

*Poivrade Artichoke Carpaccio, Arugula Salad and Parmesan Cheese*

16 €

## LES POISSONS

FISH

### Loup de Méditerranée

Fregola Sarda, Citron Confit et Pistou de Roquette

*Mediterranean Seabass,*

*Seabass, Fregola Sarda Pasta, Lemon preserved, Arugula Pesto*

26 €

### Cabillaud Rôti

Riz Sauvage aux Cébettes, Infusion de Basilic

*Roasted Codfish, Wild Rice with Spring onion, Basil Infusion*

24 €

### Filet de Saint Pierre de nos Côtes

Fenouil Braisé, Jus de Coquillages

*Mediterranean John Dory, Braised Fennel, Shellfish Jus*

32 €

## LES VIANDES

MEAT

### Pluma Ibérique Poêlée

Tajine de Légumes aux Épices

*Iberian Pluma, Vegetable Tagine with Spices*

28 €

### Côte de Veau Gratinée à la Fleur de Thym

Gnocchis et Jus Corsé

*Grilled Veal Chop Thyme Flower topping,*

*Gnocchi and full-bodied Jus*

32 €

### Filet de Bœuf Cuit au Sautoir

Polenta, Carottes Fanées et Oignons confits

*Pan Seed Beef Tenderloin, Polenta, Carrots and candied Onions*

36 €

### Suprême de Volaille Snacké

Blettes Fondantes et Quinoa

*Grilled Chicken Breast, Swiss Chard and Quinoa*

26 €

## SALADES

### SALADS

#### Niçoise

Thon Frais

*Niçoise with Fresh Tuna*

19 €

#### Caesar

Poulet Croustillant

*Caesar with Crispy Chicken Breast*

19 €

#### Tomates d'Antan et Burrata

Pistou de Basilic

*Old-Fashioned Tomatoes and Burrata*

22 €

#### Roquette et Parmesan

Huile d'Olive et Citron

*Arugula and Parmesan Cheese*

16 €

## PÂTES

### PASTA

#### Linguine

Saumon

*Linguini with Salmon*

24 €

#### Ravioli à la Truffe d'été

*Summer Truffle Ravioli*

28 €

#### Ravioli Artichaut

Parmesan et crème de Ciboulette

*Artichoke ravioli, Parmesan and chives cream*

22 €

## TARTARES & CARPACCIO

### TARTARE & CARPACCIO

Accompagnés de Frites Maison et de Salade.

*Served with Homemade French Fries and Salad.*

#### Saumon

Pomme Granny Smith

*Salmon, Granny Smith Apple*

24 €

#### Thon

Soja et Citron Vert

*Tuna, Soy and Lime*

26 €

#### Bœuf

Traditionnel Assaisonné par nos Soins

*Homemade Seasoned Beef*

22 €

#### Carpaccio

Bœuf, Tomates Confites et Parmesan

*Beef, Sundried Tomatoes and Parmesan Cheese*

22 €

## M BURGER

### M BURGER

Accompagnés de Frites Maison et de Salade.

*Served with Homemade French Fries and Salad.*

#### Bœuf et Tomme de Montagne

Pickles d'Oignons, Tomates Confites et  
sauce Moutarde à l'Ancienne

*Beef, Mountain Cow Cheese, Pickled Onions, Sundried  
Tomatoes and old-fashioned Mustard Sauce*

24 €

## FORMULE DÉJEUNER

### LUNCH MENU

Pour le Déjeuner uniquement, sauf Dimanches et Jours Fériés.

*Only for Lunch, except on Sunday and Holidays.*

#### Suggestion du Jour

*Daily Suggestion*

18 €

#### Entrée à la carte & Plat du Jour

*Starter from the menu & Daily Suggestion*

26 €

#### Plat du Jour & Dessert au Choix

*Daily Suggestion & Dessert*

24 €

#### Entrée à la Carte + Plat du Jour + Dessert au Choix

*Starter, Daily Suggestion & Dessert*

32 €

## FORMULE HEALTHY

### HEALTHY MENU

Notre Chef vous propose une cuisine bien-être à accorder avec les infusions glacées de notre Bar Manager. Toutes nos suggestions sont cuites sans matière grasse et accompagnées de légumes croquants et de quinoa.

Formule disponible au déjeuner uniquement.

*Our chef offers you a well-being menu, matching perfectly with the ice-cold infusions prepared by our Bar Manager. Only for Lunch.*

#### Plat Bien-être + Cocktail Détox + Salade de Fruits

*Wellness Main Course, Detox Cocktail and Fresh Fruits Salad*

28 €

#### Le Loup

*Seabass*

24 €

#### Le Suprême de Volaille

*Chicken Breast Fillet*

22 €

#### Eau Détox

*Orange, Thym, Romarin et Gingembre, Eau Minérale*

*Orange, Thyme, Rosemary, Ginger, Mineral Water*

9 €

#### Le Wellness

*Verveine, Concombre, Zeste de Citron vert, Eau Gazeuse*

*Verbena, Cucumber, Green Lemon zest, Sparkling Water*

9 €

## FROMAGES

### CHEESES

#### Sélection du Chef de Fromages Affinés

*Chef's Cheeses Selection*

12 €

## DESSERTS

### DESSERTS

#### Votre Pâtisserie au Choix dans la Sélection

*Dessert of the Showcase*

10 €