

## À PARTAGER

TO SHARE

### Sélection d'Entrées du Chef

Foie Gras de Canard

Asperges Blanches

Tartelette au Saumon Fumé

*Duck Foie Gras, White Asparagus, Smoked Salmon Tartlet*

28 €

### Jambon Bellota

Cinco Jotas 80gr

*Jamon de Bellota Cinco Jotas*

36 €

## ENTRÉES

STARTERS

### Crème d'Artichaut

Oeuf parfait, Lard Caramélisé

*Artichoke Cream, Perfect Egg, Caramelized Bacon*

12 €

### Foie Gras de Canard

Pain Citron Noisette

*Hazelnuts and Lemon Bread*

14 €

### Tartelette au Saumon Fumé

Crème Acidulée, Aneth

*Smoked Salmon Tartlet, Sour Cream, Dill*

15 €

### Pâté en Croûte

Condiment Maison, Moutarde à l'Ancienne

*Paté in the Pastry Crust, Homemade Condiment, Old-Fashioned Mustard*

12 €

### Asperges Blanches

Crème de Parmesan, Noisette Torréfiée

*White Asparagus, Parmesan Cream, Roasted Hazelnut*

16 €

## LES POISSONS

FISH

### Thon Mi-Cuit

Légumes Croquants, Crème d'Anchois

*Half-Cooked Tuna, Vegetables, Anchovy Cream*

28 €

### Encornets Poêlés

Riz Sauvage, Vierge d'Olive Taggiasche

*Fried Squid, Wild Rice, Virgin Taggiasche Olive Sauce*

24 €

### La Pêche du Jour de Chez Kevin

Selon Arrivage

*Catch of the Day from Kevin, Depending on Arrivals*

*Tarif au court du marché - Price according of the Market*

### Homard et Langouste du Vivier

Accompagnement au Choix

*Lobster and Langouste from our Aquarium*

*Tarif au court du marché - Price according of the Market*

## LES VIANDES

MEAT

### Souris d'Agneau Confite

Polenta Crémeuse à la Fleur de Thym

*Confit Lamb Knuckle-Joint, Creamy Polenta with Thyme Flower*

28 €

### Côte de Veau Gratinée au Parmesan

Gnocchis et Jus Corsé

*Grilled Veal Chop with Parmesan Cheese topping, Gnocchi and full-bodied Jus*

32 €

### Coeur d'Entrecôte Angus 300gr

Pommes Grenailles, Champignons et Oignons Doux

*Angus Rib Steak 300gr, Grenaille Potatoes, Mushrooms and Sweet Onions*

36 €

### Suprême de Volaille Snacké

Asperges Vertes, Petit Epeautre en Risotto

*Roasted Chicken Breast, Green Asparagus, Spelled Risotto Style*

26 €

## SALADES

SALADS

### Niçoise

Thon Frais

*Niçoise with Fresh Tuna*

21 €

### Caesar

Poulet Croustillant ou Saumon Fumé

*Caesar with Crispy Chicken Breast or Smoked Salmon*

21 €

### Tomates d'Antan et Burrata

Pistou de Basilic

*Old-Fashioned Tomatoes and Burratan, Pesto*

24 €

### 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*

32 €

### Ravioli Artichaut

Parmesan et Crème de Ciboulette

*Artichoke Ravioli, Parmesan and Chives Cream*

24 €

## TARTARES

TARTARES

Accompagnés de Frites et de Salade.

*Served with French Fries and Salad.*

### Saumon

Pomme Granny Smith

*Salmon Tartare, Granny Smith Apple*

24 €

### Thon

Soja et Citron Vert

*Tuna, Soy and Lime*

26 €

### Bœuf

Traditionnel Assaisonné Par nos soins

*Homemade and Seasoned Beef*

22 €

## M BURGER

M BURGER

Accompagné de Frites et de Salade.

*Served with French Fries and Salad.*

### Bœuf & Cheddar

Aubergine Grillée, Sauce Basilic,

Tomate Séchée

*Beef & Cheddar, Grilled Eggplant, Basil Sauce,*

*Dried Tomatoe*

24 €

## FORMULE DÉJEUNER

LUNCH MENU

Pour le Déjeuner uniquement, sauf Week-Ends et Jours Fériés.

*Only for Lunch, except on Weekend and Bank Holidays.*

### Plat 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 €

## FROMAGES

CHEESES

### Sélection par notre Chef de Fromages Affinés

*Chef's Cheeses Selection*

12 €

## DESSERTS

DESSERTS

### Pâtisserie au Choix dans la Sélection

*Dessert of the Showcase*

10 €

Prix nets TTC - Service inclus

*VAT & Service included*

# LA CAVE À VIN

---

## CHAMPAGNE À LA COUPE

---

	12 cl
La coupe de Champagne Brut	17 €
La Piscine de Champagne	19 €

## LES VINS AU VERRE

---

### VINS BLANCS

	15cl
Château Reillanne Tradition - 2020 - AOC Côtes de Provence	8 €
Domaines Ott - Clos Mireille - 2019 - AOC Côtes de Provence	13€
Pierre Luneau-Papin - 2018 - AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	9 €
La Cour des Dames - 2019 – IGP Pays d’Oc	12 €

### VINS ROSÉS

	15cl
Château Reillanne Tradition - 2020 - AOC Côtes de Provence	8 €
Domaines Ott - Château de Selle - 2020 - AOC Côtes de Provence	13 €

### VINS ROUGES

	15cl
La Cour des Dames - 2019 – IGP Pays d’Oc	8 €
Domaines Ott - Château de Selle - 2017 - AOC Côtes de Provence	13 €
Château Clauzet - 2015 - AOC Bordeaux St Estéphe	14 €

## LA CHAMPAGNE

---

	75 cl
Collet	
<i>Brut - 12.5 %</i>	79 €
Billecart Salmon	
<i>Brut Réserve - 12%</i>	90 €
<i>Rosé - 12%</i>	140 €
Perrier Jouët	
<i>Grand Brut - 12.5 %</i>	95 €
<i>Grand Brut - 12.5 % - Magnum</i>	182 €
Roederer	
<i>Rosé - 2013 - 12 %</i>	130 €
<i>Brut Nature - Cuvée Phillippe Starck - 12 %</i>	130 €
Gauthier	
<i>Brut - 12.5 %</i>	82 €
Deutz	
<i>Brut Classique - 12 %</i>	85 €
<i>Rosé - 12 %</i>	125 €
Lanson	
<i>Black Label</i>	84€
<i>Gold Label 2008 12.5 %</i>	125 €
<i>Rosé - 12.5 %</i>	115 €
<i>Green Label Bio - 12.5%</i>	125 €
<i>Rosé - 12.5 % - Magnum</i>	210 €
Besserat de Bellefon	
<i>Brigitte Bardot - 12.5 %</i>	320 €

## LES VINS BLANCS

---

### LA PROVENCE

	50cl	75cl
Domaines OTT - Clos Mireille - 2020 <i>AOC Côtes de Provence - Grenache, Cinsault, Syrah - 13%</i>		52 €
Château de Reillane - Tradition - 2020 <i>AOC Côtes de Provence - 100% Rolle - 12%</i>		34 €
Château Reillane - Emoa - 2018 <i>AOP Côtes de Provence - 100% Rolle - 12.5%</i>		44 €
Château Reillane - Héritage 1189 - 2017 <i>AOP Côtes de Provence - 100% Rolle - 12%</i>	54 €	
Domaine Figuières - Valérie - 2020 <i>AOP Côtes de Provence - Rolle, Semillion, Ugni Blanc - 13%</i>	39 €	52 €
Domaine Henri Bonnaud - 2016 - AOP Palette <i>Clairette Blanche, Clairette Rose, Ugni Blanc - 14.5%</i>	48 €	64 €
Hermitage Saint Pons - Selection - 2018 <i>AOP Côtes de Provence - Clairette, Rolle, Ugni Blanc - 12.5%</i>	34 €	
Château Rasque - 2018 <i>AOP Côtes de Provence - 100% Rolle - 12.5%</i>		58 €
Château L'escarelle - 2018 <i>AOP Coteaux Varois - Rolle, Ugni Blanc - 13%</i>	28 €	36 €
Caprice de Clementine - 2017 <i>AOP Côtes de Provence - Rolle, Ugni Blanc - 13%</i>	24 €	
Domaine du Paternel - 2020 <i>AOP Cassis – Clairette, Marsanne, Ugni blanc, Bourbenlec - 13%</i>		48 €



## LES VINS BLANCS

---

### LA BOURGOGNE

	75cl
Domaine Christophe - 2019 <i>AOC Chablis - 100% Chardonnay - 13%</i>	52 €
Domaine La Chablissienne - Le Finage – 2018 <i>AOC Chablis - 100% Chardonnay - 12.5%</i>	46 €
Château de Melin -Les Grands Charrons - 2017 <i>AOC Meursault - 100% Chardonnay - 12.5%</i>	134 €
Terres Dorées – 2020 <i>AOC Beaujolais - 100% Chardonnay - 13%</i>	42 €

### L'ALSACE

	75cl
Domaine Zind-Hunbrecht - 2014 <i>AOC Gewurztraminer - 100% Gewurztraminer - 14%</i>	74 €

### LE RHONE

	75cl
Les Challegeys – Delas - 2019 <i>AOC Saint Joseph – Marsanne, Roussanne – 13,5%</i>	76 €

## LES VINS BLANCS

---

### LA LOIRE

	37.5cl	75cl
Joseph Mellot - La Bardine - 2018 <i>AOC Sancerre - 100% Sauvignon - 12.5%</i>	34 €	
Domaine Luneau Papin - 2018 <i>AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie- 13%</i>		42 €

### LE BORDELAIS

	37,5cl	75cl
Château Faugères - 2015 <i>AOC Saint-Emilion - Sauvignon, Sémillon, 13%</i>		58 €
La Chapelle de Lafaurie-Peyragey - 2013 <i>AOC Sauterne - Moelleux - Sauvignon, Sémillon, Muscadelle- 13.5%</i>	122 €	
Chateau Lafaurie-Peyragey - 2015 <i>AOC Sauterne - Moelleux - Sauvignon, Sémillon, Muscadelle- 13.5%</i>	70 €	132€
Le Lys de Lafaurie-Peyragey - 2016 <i>AOC Sauterne - Sauvignon, Sémillon, Muscadelle- 12.5%</i>		96 €

### LE LANGUEDOC

		75cl
Haut de Valent - 2018 <i>IGP Pays d'Oc - 100% Chardonnay - 13%</i>		36 €
La cour des Dames - 2019 <i>IGP Pays d'Oc - 100% Chardonnay - 13%</i>		52 €

### LE MONDE

		75cl
Erta al Mandarlo - 2016 <i>IGT Toscane – Trebiano Toscano, Verdicchio – 13%</i>		46 €
Bosc D'la Rei - 2016 <i>Docgt Moscato d'Asti - Moscato– 5,5%</i>		36 €

## LES VINS ROSÉS

---

### LA PROVENCE

	50cl	75cl	150cl
Domaines Ott - Châteaux de Selle - 2020 <i>AOC Côtes de Provence - Grenache, Cinsault, Syrah 13%0</i>		52€	114€
Château Reillanne - Tradition - 2020 <i>AOC Côtes de Provence - Cinsault, Grenache, Rolle - 12.5%</i>		34 €	
Domaine du Paternel - 2020 <i>AOP Côtes de Provence - Cinsault, Grenache – 13%</i>		48 €	
Château Rasque - Cuvée Alexandra - 2018 <i>AOP Côtes de Provence - Cinsault, Grenache - 13%</i>		56 €	
Château Peyrassol - 2020 <i>AOP Côtes de Provence - Cinsault, Syrah, Grenache – 12.5%</i>		48 €	
Domaine Figuières - Magali - 2020 <i>AOP Côtes de Provence - Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache, Syrah - 13%</i>	37 €	48 €	
Château Reillane - Emoa - 2019 <i>AOP Côtes de Provence – Cinsault, Grenache, Rolle - 12.5%</i>		44 €	
Domaine Amourdedieu – Le Rosé blanc – 2020 <i>IGP méditerranée - Cinsault, Grenache, Syrah, Carignan - 12%</i>		34 €	

# LES VINS ROUGES

---

## LA PROVENCE

	50cl	75cl
Domaines Ott - Châteaux de Selle - 2019 <i>AOC Côtes de Provence - Grenache, Cinsault, Syrah - 13%</i>	52 €	
Château Reillanne - Tradition- 2017 <i>AOC Côtes de Provence - Grenache, Syrah - 12.5%</i>		34 €
Château Reillane - Emoa - 2018 <i>AOP Côtes de Provence - Grenache, Syrah - 12.5%</i>		44 €
Hermitage Saint Pons - Selection - 2017 <i>AOP Côtes de Provence - Clairette, Rolle, Ugni Blanc - 12.5%</i>	34 €	
Château L'escarelle - 2014 <i>AOC Côtes de Provence - Grenache, Syrah, Cinsault - 14%</i>	28 €	
Château Chevron Vilette - Cosmique - 2017 <i>AOC Côtes de Provence - Grenache, Syrah - 12%</i>		48 €
Château Rasque - 2015 <i>AOP Côtes de Provence - Grenache, Syrah - 13%</i>		58 €
Domaine Figuières - Francois - 2018 <i>AOP Côtes de Provence Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache, Syrah - 13.5%</i>	42 €	58 €
Caprice de Clementine - 2019 <i>AOP Palette - Syrah, Grenache, Carignan - 13%</i>	28 €	
Domaine Henri Bonnaud - 2016 <i>AOP Palette - Mourvèdre, Grenache, Vieux Carignan - 14.5%</i>	54 €	78 €
	37.5cl	
Domaine Tempier - 2012 <i>AOP Bandol - Mourvèdre, Grenache, Syrah, Carignan - 14%</i>	32 €	

## LES VINS ROUGES

---

### LA BOURGOGNE

75cl

Vosne Romanée 1er Cru - Aux Brulées - Michel Gros - 2016 290 €  
*AOC Vosne Romanée - Pinot Noir - 13%*

Domaine Denis Mortet - 2016 256 €  
*AOC Gevrey Chambertin - 100% Pinoy Noir - 13%*

Domaine Marey - cuvée Prestige - 2016 134 €  
*AOC Gevrey Chambertin - Pinot Noir - 13%*

Clos des Epenots - Grand Cru - Vincent Girardin - 2013 162 €  
*AOC Pommard - Pinot Noir - 13.5%*

Nuits Saint-Georges 1er Cru Les Chaignots -D. Chevillon - 2017 190 €  
*AOC Nuits Saint-Georges - Pinot Noir - 13.5%*

### LA VALLÉE DU RHÔNE

75cl

Domaine Coursodon - Silice - 2018 72 €  
*AOC Saint Joseph - 100% Syrah - 15%*

### LA CORSE

75cl

Clos Canarelli - 2018 72 €  
*AOP Figari - Niellucciu, Sciaccarellu, Carcagholu neru, Syrah- 15%*

Domaine Nicolas Mariotti Bindi- Cantina di Torra - - 2016 54 €  
*AOP Patrimonio - Vermentino - 15%*

## LES VINS ROUGES

---

### LE LANGUEDOC-ROUSSILLON

75cl

Domaine Gauby - Les Calcinaires - 2018

64 €

*IGP Côtes Catalanes - Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan -13%*

La cour des Dames - 2019

36 €

*IGP Pays d'Oc - 100% Syrah – 13,5%*

Bergerie de l'Hortus - 2019

58 €

*AOP Pic Saint Loup - Syrah, Mourvèdre, Grenache – 14%*

### LA LOIRE

75cl

Joseph Mellot – Les Genets - 2017

42 €

*AOC Saint Nicolas de Bourgueil - 100% Cabernet - 13%*

### LE MONDE

75cl

Jacob's Creek - Australie - 2016

54 €

*Cabernet, Syrah - 13.9%*

Barbera - Italie -2016

52 €

*DOC Oltrepo Pavese - Barbera - 15%*

Com'Era - Italie - 2014

46 €

*IGT Toscane - Sangiovese, Canaiolo, Merlot - 13%*

Sangre de Toro - Espagne - 2015

38 €

*DO Catalogne - Grenache, Carinena - 13.5%*

## LES VINS ROUGES

---

### BORDELAIS

75cl

Château la Lagune - Mademoiselle L - 2015 62 €  
*AOC Haut-Médoc - Cabernet Franc, Merlot – 14%*

Château Clauzet - 2015 62 €  
*AOC Saint-Estèphe*  
*Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc -13%*

Château Cos d'Estournel - 2011 342 €  
*AOC Saint-Estèphe - Cabernet Sauvignon, Merlot – 13.5%*

Château Talbot -Connetable de Talbot - 2016 186 €  
*AOP Saint-Julien - Cabernet Sauvignon, Merlot*

Château Prieuré-Lichine – Confidences - 2014 88 €  
*AOC Margaux - Cabernet Sauvignon, Merlot - 13.5%*

Château d'Issan - Cru Classé – 2010 212 €  
*AOC Margaux - Cabernet Sauvignon, Merlot – 13.5%*

Le Seuil de Mazeyres – 2015 64 €  
*AOC Pomerol – Merlot, Cabernet Franc 13.5 %*

Château La Conseillante - 2014 320 €  
*AOC Pomerol - Merlot, Cabernet Franc – 13.5%*

Château Pontet-Canet – 2012 240 €  
*AOC Pauillac - Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot – 13.5%*

## LES EAUX MINÉRALES

---

Badoit Rouge 33cl	4.5 €
Badoit Rouge 70cl	7 €
Evian 33cl	4.5 €
Evian 70 cl	7 €

## LES BIÈRES PRESSION

---

	25 cl	50 cl
Heineken	6 €	10 €
Affligem	7 €	11 €
Edelweiss	7 €	11 €

## LES BIÈRES BOUTEILLES

---

Budweisser 33cl	9 €
Corona 33.5cl	9 €
Desperados 33cl	9 €

## LES SODAS

---

Coca-Cola, Coca Zéro, 33cl	6 €
Orangina, 25cl	6 €
Jus de Fruits 25cl	7 €
Schweppes Tonic, Ginger Ale 25cl	7 €
Red Bull 25cl	8 €

## CONTENANCE

Digestifs, Eaux de vie, Anisés	4 cl
Apéritifs, Portos, Amers	6 cl
Coupe de Champagne	12 cl
Verre de Vin	15 cl
Verre de Moelleux	10 cl
La Bouteille	75 cl