

LES ENTRÉES

STARTERS



Carpaccio d'Artichauts Violets

Roquette, Vieux Parmesan AOP

Purple Artichoke Carpaccio, Arugula, Mature Parmesan Cheese

15 €



Œuf parfait bio

Crème de Courgettes Truffée

Organic perfect egg, Truffled Zucchini Cream

16 €



Pissaladière à notre façon

Oignons caramélisés, Anchois

Homemade Pissaladiere

Caramelized onions, Anchovy

12 €



La Burrata

Tomates cerises, Pistou de Basilic

Burrata, Cherry tomatoes, basil pesto

14 €

LES SALADES

SALADS

Caesar

Poulet Croustillant ou Saumon Fumé

Caesar Salad with Crispy Chicken or Smoked Salmon

20 €

Endives de couleur

Roquefort, Magret Fumé, Croûtons

Colored endives with Roquefort cheese, smoked duck breast, croutons

19 €



Salade océane

Avocat, Saumon Fumé, Crevette Rose, Pamplemousse

Ocean salad with Avocado, Smoked Salmon, Pink Shrimp, Grapefruit

19 €

LES PÂTES

PASTA



Linguine au Saumon

Linguine pasta with Salmon

19 €



Raviolis

Légumes Riviera de la Maison Mathy

Raviolis with Riviera Veggies from Maison Mathy

24 €

LES POISSONS

FISHES

Faites le choix d'un accompagnement dans notre sélection ci-dessous.

Choose a side dish from our selection below.



Pavé de Saumon Rôti

Sauce au Beurre blanc

Roasted Salmon, White butter sauce

25 €



Dos de Cabillaud

Sauce Aioli

Back of Cod, Aioli Sauce

23 €



Filet de Daurade Royale

Sauce Vierge

Sea bream fillet, Virgin Sauce

19 €



Tartare de Saumon

Sauce Vierge Citronnée

Salmon Tartare, Virgin Lemon Sauce

21 €

LES VIANDES

MEATS

Faites le choix d'un accompagnement dans notre sélection ci-dessous.

Choose a side dish from our selection below.

Filet de Bœuf Charolais

Beurre Maître d'Hôtel

Charolais Beef Fillet, «Maitre d'Hôtel» Sauce

35 €

Agneau Confit en ballotine

Jus de Cuisson

Lamb confit in ballotine, Cooking jus

25 €

Suprême de Volaille

Jus de Viande

Free-range Poultry, Meat Jus

24 €

M Burger

M Burger

22 €

Côte de Cochon en Croûte

Sauce Charcutière

Crusted Pork rib, Charcutière Sauce

25 €

Tartare de Bœuf Charolais

Au Couteau

Charolais Beef Tartare

22 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

SIDE DISHES



Purée de Pommes de Terre Maison

Homemade Mashed Potatoes



Frites

French Fries



Poêlée de Légumes

Fried Vegetables



Riz Sauté aux Cébettes

Fried rice with Spring Onions



Linguine à l'Huile d'Olive

Linguine Pasta with Olive Oil



FORMULE DÉJEUNER

LUNCH MENU

Pour le déjeuner uniquement, sauf week-end et jours fériés.

Only for lunch, Except on week-end and bank holidays.

Suggestion du Jour

Daily Suggestion

17 €

Plat du Jour et Dessert au choix

Daily Suggestion & Dessert

25,90 €

MENU ENFANT

CHILD MENU

Faites le choix d'un accompagnement dans notre sélection.

Choose a side dish from our selection.

Pavé de Saumon, Poulet Croustillant ou Steak Haché

Garniture au Choix

Roasted Salmon, Crispy Chicken or Chopped Steak

15 €

FROMAGES & DESSERTS

CHEESES & DESSERTS

Sélection du Chef de Fromages affinés

Chef Cheeses Selection

12 €

Votre pâtisserie au choix dans la sélection du jour

Desserts sans gluten disponibles

Dessert of the showcase - No gluten pastries available

11 €



Plat végétarien ou alternative végétarienne possible
Vegetarian dish or vegetarian version available



Plat vegan ou alternative vegan possible
Vegan dish or vegan version available

EST.  1988

Prix nets TTC - Service inclus
VAT & Service included