

Les salades

- ★ Caesar poulet, bacon, œuf dur, parmesan, croutons, sauce aux anchois 22 €
- ★ Chicken Caesar salad, bacon, boiled egg, parmesan cheese, croutons, anchovies sauce
- ★ La belle Niçoise, cébettes, poivrons grillés, thon, anchois, olives, œuf... 20 €
- ★ Mesclun salad, cébettes, tuna, tomatoes, grilled pepper, radish, olives, anchovies, boiled egg
- ★ Tomates couleurs et Mozzarella 19 €
- ★ Colors tomatoes and Mozzarella
- ★ L'artichaut, parmesan, roquette, jambon de Parme ou thon Ortiz 20 €
- ★ Artichokes, parmesan, Parma cured ham or Ortiz tuna, arugula salad
- ★ Croustillant de chèvre « La bûche affinée » et jambon de Parme 24 mois 20 €
- ★ Crispy goat cheese, Parma cured ham, salad
- ★ La Quinoa, Feta, agrumes, pousses d'épinards, grenade & Yuzu ★★ 21 €
- ★ Quinoa, Feta cheese, citrus, spinach salad, grenade & yuzu
- ★ Salade Thaï de gambas, julienne de légumes, sauce sweet soja ★★ 27 €
- ★ Thai prawns salad, vegetables julienne and sweet soja sauce
- ★ Salade Thaï de poulet, julienne de légumes, sauce goma cacahuète ★★ 24 €
- ★ Thai chicken salad, vegetables julienne and goma peanuts sauce
- ★ Salade Thaï de filet de bœuf, julienne de légumes, sauce basilic Thaï ★★ 27 €
- ★ Thai beef salad, vegetables julienne, basilic Thai sauce
- ★ Salade Thaï de Tofu, julienne de légumes, sauce sweet soja 21 €
- ★ Tofu Thai salad, vegetables julienne, sweet soja sauce

Les poissons

- ★ Filet de Loup, ratatouille, pousses d'épinards et panisses 30 €
- ★ Filet of sea bass, ratatouille, spinach salad and chickpeas fries
- ★ Le Poêlon : poulpe et chorizo Bellota grillés et mouillés à la bisque, palourdes, aubergines, penne 30 €
- ★ Grilled octopus and Bellota chorizo, bisque sauce, eggplant, clams, penne
- ★ Fritto de calamars... 25 €
- ★ Calamaries frito...
- ★ Cassolette curry rouge spicy coco, Palourdes, Gambas, St Jacques, Loup, Légumes, riz ★★ 36 €
- ★ Clams, prawns, scallops, sea bass cassolette, spicy red curry, coco milk, vegetables, rice
- ★ Tofu curry rouge spicy coco & légumes 25 €
- ★ Tofu spicy red curry, coco milk & vegetables

*Et le poisson, au poids, selon arrivage du jour...
And fish, to weight, according to arrival day...*



Les viandes

- ★ Burger cheese ou bacon, frites 24 €
- ★ Steak, salad, tomato, cheese, french fries
- ★ Tartare de bœuf classique, frites et salade 23 €
- ★ Raw beef « tartare »
- ★ Curry jaune de poulet, riz et légumes ... ★★ 26 €
- ★ Yellow curry of chicken, rice and vegetables
- ★ Entrecôte Black Angus 300g, purée truffée, sauce vin rouge, sucrose snackée 35 €
- ★ Black Angus entrecote, truffle mashed potatoes, red wine sauce

Les pads thaï

Nouilles de riz, légumes croquants, cacahuètes, oignons frits, pousse de soja, coriandre et sauce tamarin
Rice noodle, crisp vegetables, peanuts, fried onions, soy sprout, coriander, tamarin sauce

- ★ Pad Thaï au poulet ★ Chicken Pad Thaï ★★ 28 €
- ★ Pad Thaï aux gambas ★ Pad Thaï with prawns Teppanyaki ★★ 31 €
- ★ Pad Thaï au Tofu 21 € ★ Tofu Pad Thaï 22 €

Les risottos

- ★ Risotto artichauts-épinards ★ Artichokes and spinach risotto 22 €
- ★ Risotto à la truffe, poulet à la plancha ★ Chicken plancha, truffle risotto 26 €
- ★ Risotto à la truffe, St Jacques à la plancha ★★ 30 €
- ★ Scallops plancha, truffle risotto

Les pâtes

- ★ Penne parmesan & jambon de Parme 24 mois 22 €
- ★ Penne pasta, Parma cured ham & parmesan
- ★ Penne pistou rouge, Burrata ★★ 22 €
- ★ Red pistou penne, Burrata
- ★ Extra frites, riz blanc, purée 5 €
- ★ Extra French fries, rice, mashed potatoes,
- ★ Purée truffée, ratatouille, légumes frais 9 €
- ★ Truffle mashed potatoes, ratatouille, vegetables,

Pour les enfants ★ For your kids (- than 10)

- ★ Steak haché, nuggets, filet de saumon, frites, pâtes ou purée 11€
- ★ Minced steak, chicken nuggets, salmon filet, french fries, penne, mashed potatoes

- ★ L'assiette de fromages... 14 €
- ★ Cheese plate...

Les desserts

- ★ Pastilla au Toblerone ★★ 12 €
- ★ Melted Toblerone ® in a crispy pastry
- ★ Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé et glace vanille 13 €
- ★ Apple tart, salted butter caramel and vanilla ice cream
- ★ Tati Danièle Cake moelleux au chocolat ★★ 10 €
- ★ Soft chocolate cake
- ★ Café gourmand : espresso et 4 petits desserts selon l'humeur du chef... 16 €
- ★ Gourmet coffee : espresso & 4 small desserts according to the mood of the chef ...
- ★ Salade de fruits frais ★ Fresh fruit salad 11 €
- ★ Le ¼ d'ananas ★ 1/4 Pineapple 12 €
- ★ Coupe de fraises ★ Fresh strawberries 12 €

Les gourmandises

- ★ Cookie maison cacahuètes-spéculos (poire pochée, glace caramel beurre salé, mousse vanille, chantilly) ★★ 13 €
- ★ Home made peanuts-spéculos cookie, poached pear, salted butter caramel ice cream, vanilla mousse, Chantilly
- ★ Choco Banane (Tati Danièle, banane, glaces vanille et chocolat, chantilly) 13 €
- ★ Tati Danièle, banana, vanille and chocolate ice cream, chantilly
- ★ Le Fruit rouge meringué (glace yaourt, fruits rouges, meringue, mousse fraises, coulis de fruits rouges, financier pistache, chantilly) 13 €
- ★ Yogourt ice cream, red fruits, meringue, strawberries mousse, red fruits sauce, pistachio financier, chantilly
- ★ L'Agrume (crumble, crémeux citron, agrumes, sorbet citron, meringue, Panna cotta coco-citron, chantilly) 13 €
- ★ Crumble, creamy lemon, citrus fruits, lemon ice cream, meringue, Panna Cotta coco-lemon, chantilly
- ★ Coupe de glace 2 boules 5 €
- ★ Café, chocolat, vanille, caramel beurre salé, glace noix coco, sorbet fraise, sorbet citron
- ★ Double scoop: chocolate, vanilla, salted butter toffee, coconut, strawberries sorbet, lemon sorbet

L'anti-pasti

- ★ Guacamole & tortilla chips ★ Guacamole and tortilla chips ① 10 €
- ★ Burrata Artigiana ★ Burrata Artigiana ① 10 €
- ★ Baby sardines La Brujula ★ La Brujula baby sardines ★★ 10 €
- ★ Légumes grillés : courgettes, aubergines, poivrons, artichauts 12 €
- ★ Grilled vegetables : zucchini, eggplant, peppers, artichokes
- ★ Jambon de Parme 24 mois ★ Parma cured ham 24 months 12 €
- ★ Sticks de mozzarella ★ Mozzarella sticks ① 18 €
- ★ Barbagiuans A.Roca ★ A.Roca Barbagiuans 18 €
- ★ La Tapas : sticks mozza, nems au poulet, guacamole & tortilla chips, Barbagiuans 30 €
- ★ La Tapas : mozzarella sticks, chicken spring rolls, guacamole and tortilla chips, Barbagiuans
- ★ La LNB : Légumes grillés, Burrata Artigiana, Barbagiuans, Jambon de Parme 30 €
- ★ Grilled vegetables, Artigiana Burrata, Barbagiuans, Parma cured ham

pour un voyage en Asie...

- ★ Edamamé ★ Soja Beans ① 10 €
- ★ Nems au poulet ★ Chicken spring rolls 19 €
- ★ Tempura de gambas ★ King prawn fritters 22 €
- ★ Carpashimi de saumon à la japonaise ★ Japanese salmon Carpashimi 23 €
- ★ Carpashimi de Sériole, huile de truffe, artichaut, riquette, parmesan 26 €
- ★ Yellowtail carpashimi, truffle oil, artichokes, arugula salad, parmesan
- ★ Uramaki saumon épicé, carotte, concombre 8 pièces 23 €
- ★ Uramaki spicy salmon, carrot pickled, cucumber 8 pieces
- ★ Ura Californian, crabe, avocat, concombre, 8 pièces 23 €
- ★ Ura californian, crab, avocado, cucumber, 8 pieces
- ★ Futo maki veggio, carotte, concombre, navet, sucrine, avocat 10 pièces 23 €
- ★ Futo Maki veggio carrot, cucumber, turnip, sucrine, avocado 10 pieces
- ★ Futo Maki Saumon, mangue, avocat 10 pièces ★★ 26 €
- ★ Salmon futo maki, mango, avocado 10 pieces
- ★ Hot Alaska, saumon épicé, carotte, topping saumon grillé 8 pièces ★★ 26 €
- ★ Hot Alaska, spicy salmon, carrot pickled, grilled salmon topping 8 pieces
- ★ Lobster rainbow roll minute, demi homard snacké, mangue, carotte Pickles, topping Loup, Saumon, Sériole, crevette, avocat 35 €
- ★ Snacked half lobster « à la minute », mango, pickles carrot, topping Sea Bass, Salmon, Yellowtail, shrimps, avocado

① végétarien



sans gluten

★★ recommandé par le chef

Traces possibles de gluten ; tous nos plats « sans gluten » sont préparés dans une cuisine travaillant des plats avec gluten ; nous ne pouvons donc en garantir l'absence