



À LA CARTE



À PARTAGER

Sharing

Chèvre frais, thym, huile d'olive & miel de pays - 15 €
Fresh goat cheese, thyme, olive oil & local honey

Pissaladière, oignons confits, anchois, olives - 18 €
Pissaladière, caramelized onions, anchovies, olives

Saumon fumé par nos soins & blinis
Homemade smoked salmon & blinis
70 g - 18€ 140 g - 28 €

Calamars croustillants & citron vert - 16 €
Crispy Squid & Lime

Arancini parmesan & crème de truffe - 14 €
Parmesan & truffle cream arancini

Houmous de betterave, feta & caviar de carotte au curry - 18 €
Beetroot hummus, feta cheese & carrot caviar with curry, focaccia toasts

ENTRÉES

Starters

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES - 26 €
Huile d'olive vanillée, noisettes torréfiées & clémentine
Sea scallops carpaccio, vanilla olive oil, roasted hazelnuts & clementine

BURRATA CRÈMEUSE - 24 €
Betterave 3 couleurs, pesto de noix & vinaigrette de moutarde à l'ancienne
Creamy burrata, three-color beetroot, walnuts pesto & old-fashioned mustard vinaigrette

TARTARE D'AVOCAT & DE CRABE - 24 €
Suprêmes d'agrumes & vinaigrette à l'orange
Avocado & crab tartar, citrus supremes & orange dressing

TARTARE DE DAURADE - 23 €
Pamplemousse, billes de yuzu & herbes fraîches
Sea bream tartar, grapefruit, yuzu pearls & fresh herbs

SALADES

Salads

SALADE RIVIERA - 29 €
Endive, crème de gorgonzola & mascarpone, noix, poire Williams pochée, vinaigrette de moutarde à l'ancienne
Chicories, gorgonzola & mascarpone cream, walnuts, poached Williams pear, old-fashioned mustard vinaigrette

SALADE FOLLE - 36 €
Foie gras, saumon mariné & saumon fumé
Foie gras, marinated & smoked salmon

SALADE NIÇOISE - 29 €
Longe de thon à l'huile de la Maison Ortiz, anchois, olives
Ortiz tuna loin in oil, anchovies, olives

SALADE CÉSAR - 29 €
Sauce César maison aux anchois
Romaine lettuce, homemade anchovy sauce
Poulet Pané & Pancetta ou Saumon Fumé maison
Fried Chicken & grilled bacon or Home Smoked salmon

PÂTES & RISOTTO

Pasta & Risotto

ORECCHIETTE AUX BROCOLETTI - 28 €
Gorgonzola & noisettes torréfiées
Orecchiette with broccolotti, gorgonzola & roasted hazelnuts

LINGUINE ALLE VONGOLE - 34 €
Ail, persil & tomates cerises
Linguine al vongole, garlic & parsley, cherry tomatoes

RISOTTO CARNAROLI ST-JACQUES RÔTIES - 38 €
Râpé de truffe fraîche & jus de veau
Carnaroli risotto with roasted scallops, grated fresh truffle & veal juice

LINGUINE À LA CRÈME DE TRUFFE - 34 €
Linguine with truffle cream sauce

KIDS MENU - 25 €

Plat & Dessert - 10 ans
Main course & Dessert - 10 years old

POISSONS

Fisherman's corner

POULPE RÔTI - 34 €
Coulis de poivrons rouges & légumes rôtis au thym
Roasted octopus, red pepper coulis & roasted vegetables with thyme

DOS DE CABILLAUD RÔTI - 32 €
Mousseline & crème de topinambour
Cod fish, mousseline & Jerusalem artichokes cream

CUISSES DE GRENOUILLES
Persillées au beurre, pommes de terre grenaille
Frog legs with parsley butter & grenaille potatoes
150 g - 32 € 300 g - 49 €

PÊCHE DU JOUR <i>Whole fish of the day</i>	13 € / 100 g
LOUP ou DAURADE DU BASSIN CANNOIS Poisson entier 600 g / 800 g <i>Sea bass or sea bream from Cannes</i> <i>Whole fish 600 g / 800 g</i>	46 €
SOLE ENTIÈRE Meunière ou grillée 500 g / 600 g <i>Grilled or Meuniere whole sole 500 g / 600 g</i>	65 €

HOMARD

Lobster

LINGUINE AU HOMARD - 64 €
Demi-homard, tomates séchées, cébette & sauce armoricaine
Half Lobster linguine pasta, sun dry tomatoes, spring onions & Armorican dressing

HOMARD EN CASSOLETTE - 59 €
Bisque de homard & pâte feuilletée pur beurre, julienne de légumes
Lobster bisque soup with puff pastry, vegetables

HOMARD EN GRATIN - 61 €
Cèpes bouchons sautés, riz safrané & julienne de légumes
Lobster in gratin, sautéed baby porcini mushrooms, saffron rice & vegetables

HOMARD EN TRILOGIE - 95 €
Trois demi homards rôtis
Sauce Armoricaine, Champagne & Beurre de corail
Three half roasted lobsters
Armorican, Champagne & Coral butter dressing

CAVIAR

by Caviar Prunier

COCKTAIL DIAMOND - 42 €
Vodka Beluga, Caviar Prunier Tradition, Baeri - 10 g
Beluga Vodka, Caviar Prunier Tradition, Baeri - 10 g

COUPE DE CHAMPAGNE RUINART - 34 €
Coupe de champagne Ruinart & cuillère Caviar Prunier Tradition, Baeri - 5 g
Glass of Ruinart Champagne & Caviar Prunier Tradition, Baeri spoon - 5 g

TARTARE DE BOEUF - 84 €
Boeuf Charolais, traditionnel ou poêlé, câpres, cornichons, oignons, frites fraîches, Caviar Prunier Tradition, Baeri - 20 g
Charolais beef, traditional or pan-fried beef tartar, capers, pickels, onions, French fresh fries, Caviar Prunier Tradition, Baeri - 5 g

LINGUINE - 58 €
Linguine au Caviar Prunier Tradition, Baeri - 10 g
Linguine pasta with Caviar Prunier Tradition, Baeri - 10 g

SORBET ROYAL PRUNIER - 34 €
Sorbet citron vert & champagne, Caviar Prunier Tradition, Baeri - 5 g
Lime sorbet & champagne, Caviar Prunier Tradition, Baeri - 5 g

PIÈCES DU BOUCHER

The butcher's pieces

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS - 28 €
Traditionnel ou poêlé, câpres, cornichons, oignons, frites fraîches
Traditional or pan-fried beef tartar, capers, pickels, onions, French fresh fries

MILANAISE DE VEAU "OREILLES D'ÉLÉPHANT" - 34 €
Rigatoni Napolitaine
Veal Milanaise, Napolitan rigatoni pasta

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIERE - 32 €
Duxelle de champignons à la truffe, polenta crémeuse, jus réduit
Chicken supreme, creamy polenta, truffled mushroom duxelle

SURF & TURF BURGER - 34 €
Pain du boulanger, steak haché de bœuf & crevettes panko, oignons rouges, tomates, comté AOP, sauce Samourai, frites fraîches
Baker's bread, beef burger & panko shrimps, red onions, tomatoes, PDO Comté cheese, Samourai dressing, fresh French fries

ÉPAULE D'AGNEAU À PARTAGER Confite à basse température pendant 12 heures, 2 personnes, garniture au choix <i>Slow-cooked lamb shoulder to share, 2 people, confited for 12h at low temperature, choice of side</i>	115 €
FILET DE BŒUF SIMMENTAL 250GR Jus de veau corsé, garniture au choix <i>Beef fillet, rich veal jus, choice of garnish</i>	49 €
* Façon Rossini - escalope de foie gras <i>* Rossini-style with foie gras escalope</i>	59 €

DESSERTS

Gourmet's corner

GAUFFRE GIANDUJA - 14 €
Chocolat gianduja, croquant d'amandes & perles croustillantes
Dark gianduja chocolate, crispy pearls & crunchy almonds

COULANT CHOCOLAT - 14 €
Gianduja & praliné, crème glacée vanillée
Gianduja chocolate fondant & praline, vanilla ice cream

TARTE FINE AUX POMMES - 14 €
Cuite minute, crème glacée vanillée
Hot Apple pie "minute", vanilla ice cream

COOKIE CHOCOLAT NOISETTE - 15 €
Éclats de noisettes, crème glacée aux marrons
Chocolate hazelnut cookie, hazelnut pieces & chestnut ice cream

CRÊPES SUZETTE - 16 €
Caramel à l'orange & Grand Marnier, crème glacée vanillée
Hot crepes Suzette, caramel with orange & Grand Marnier, vanilla ice cream

CAFÉ ou CHOCOLAT LIÉGEOIS - 14 €
Glace café ou chocolat, chantilly, café
Coffee or chocolate ice cream, whipped cream, coffee

FRUITS GIVRÉS

Frozen fruits

by Maison Sorbetti

CITRON - 14 €
Lemon - 1 person

FIGUE - 14 €
Fig - 1 person

MANGOUSTAN & LITCHI - 17 €
Mangosteen & lychee - 1 person

ORANGE & FLEUR D'ORANGER - 16 €
Orange & orange blossom - 1 person

GLACES & SORBETS

Ice creams & sorbets

GLACES

Vanille, café, caramel beurre salé, rhum raisins, banane pécan caramel, marron
Vanilla, coffee, salted butter caramel, rum & grapes, caramel & pecan banana, chestnuts

SORBETS

Fraise, cacao, citron vert
Strawberry, cocoa, lime

1 boule / *scoop* - 5 €
2 boules / *scoops* - 10 €
3 boules / *scoops* - 14 €

