

À PARTAGER... OU PAS

- PANISSES**  condiment à la tomate épicé **15**
Chickpea chips, spicy tomato condiment
- L'ASSIETTE DE CHEZ NOUS**  **16**
pissaladière, barbajuans, cocas et pichade
Assortment of local specialties
- STRACCIATELLA**  **18**
melon caramélisé, huile d'olive
Stracciatella cheese, caramelised melon, olive oil
- BRUSCHETTA AU PESTO**     **24**
belles tomates, filets de sardine, courgettes jaunes et mesclun - *Bruschetta with pesto, tomatoes, sardines, yellow zucchini and salad mesclun*
- FOCACCIA**   **24**
émietté de burrata des Pouilles, chiffonnade de Serrano
Focaccia served with crumbled burrata from Puglia, Serrano ham
- JAVACROC'**   **24**
jambon blanc cuit à l'os, comté, truffe noire
Roasted ham, comté and black truffle toasty
- BEIGNETS DE CALAMARS**     **24**
sauce tartare maison
Fried calamari rings, homemade tartar sauce
- ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE**   **45**
Cinco Jotas 50g. - Iberian ham



POUR COMMENCER...

Les salades

- LA « NIÇOISE »**     **28**
la vraie, la fausse, la nôtre - "Niçoise" our way
- SALADE DE L'EMPIRE**      **26**
cœur de romaine, poulet croustillant, tomates cerises, croûtons, sauce César maison
Empire salad: "coeur de romaine", fried chicken, cherry tomatoes and croutons, Caesar dressing
- TARTARE DE TOMATES MULTICOLORES À LA MENTHE FRAÎCHE**     **22**
burrata crémeuse, pesto de roquette, toasts de focaccia
Heritage tomatoes tartare, fresh mint, creamy burrata, rocket pesto and focaccia toast
- SALADE FRAÎCHEUR**   **24**
Melon, pastèque, olive, scaramozza, jambon cru
Melon, watermelon, olive, scaramozza, dry cured ham salad
- SALADE GRECQUE**   **24**
Feta, concombre, tomates, oignons rouge, yaourt brassé et menthe fraîche
Feta cheese, cucumber, tomatoes, red onion, yogurt and fresh mint










Prix nets en euros, taxes et service compris - Moyens de paiement : espèces, CB.
Prices include taxes and service. Method of payments: cash debit/ credit cards

Le coin des crudos

- CARPACCIO DE POULPE**   **26**
condiment aux agrumes de la région et râpé de citron noir
Octopus carpaccio, local citrus condiment and black lemon
- TARTARE DE BŒUF**      **29**
taillé au couteau, assaisonné « à la minute », frites fraîches
Knife cut beef tartare, seasoning made "à la minute", french fries
- LA VARIANTE CORSE DU TARTARE DE BŒUF**      **32**
avec Figatellu et chèvre, assaisonné « à la minute », frites fraîches
The Corsican variant of beef tartare with Figatellu and goat's cheese seasoned "à la minute", french fries
- CARPACCIO DE BOEUF**  **22**
comme une entrée
Beef carpaccio, parmesan, fresh basil
- comme un plat** **35**
Beef carpaccio XL, parmesan, fresh basil and French fries
- DUO DE THON**    **26**
salade d'algues et fenouil
Tuna two ways, seaweed and fennel salad
- VITELLO TONNATO**    **26**
Slices of veal, tuna and caper mayonnaise

À SUIVRE, CHEF !

Les pâtes

- LINGUINE ALLE VONGOLE**   **36**
Linguine alle vongole
- GNOCCCHIS OU LINGUINE**    **28**
à la crème de parmesan et truffe
Gnocchi or Linguine served with parmesan cream and truffle
- RISOTTO D'ÉPEAUTRE**     **28**
au citron confit et artichaut marinés
Spelt risotto with preserved lemon and marinated artichokes

Les viandes

- TAGLIATA DE BŒUF**   **36**
roquette, parmesan, réduction de balsamique, frites fraîches - *Thin slices of beef grilled, rocket, parmesan, balsamic vinegar, French fries*
- NOIX D'ENTRECÔTE**  **42**
sauce béarnaise maison, frites fraîches
Rib Eye steak, French fries and béarnaise sauce
- PLUMA DE PORC IBÉRIQUE**   **32**
jus réduit, pommes de terre en purée
Iberico pork pluma, mashed potatoes served with its reduced juice
- LE BUR' LUGANS**     **32**
steak charolais, tomates cœur de bœuf, tomme du pays, frites fraîches
Charolais steak, beef tomato, "tomme du pays" cheese, French fries

Le poisson

- TENTACULE DE POULPE GRILLÉE**    **34**
à la plancha, sauce vierge aux agrumes, caviar d'aubergines fumées, caponata
Grilled octopus, citrus sauce vierge, smoked aubergine, caponata
- DAURADE ENTIÈRE**    **42**
aromatisée au fenouil sec, caponata
Whole sea bream seasoned with dry fennel, caponata
- GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS**      **38**
risotto d'épeautre au citron confit et artichaut mariné
Gambas flambéed with pastis served with spelt risotto with preserved lemon and marinated artichokes

Les accompagnements

- PURÉE DE POMMES DE TERRE**  **10**
Mashed potato
Supplément truffe - Truffle supplement : +5 euros
- FRITES FRAICHES** **10**
Double-cooked French fries
- RISOTTO D'ÉPEAUTRE**     **12**
au citron confit et artichaut mariné
Spelt risotto with preserved lemon and marinated artichokes
- CAPONATA**   **10**
Grilled vegetables
- MESCLUN**   **8**
Salad mesclun


Menu enfant · 18

Kids menu (up to 10 years old)

jusqu'à 10 ans

- LE BURGER DU PITCHOUN**    
servi avec frites ou légumes
Kiddo's burger, served with fries or vegetables
- OU**
- LE POISSON DU JOUR**  
servi avec de la purée de pommes terre
Fish of the day, served with mashed potatoes
- +
- UN JUS DE FRUIT ET 2 BOULES DE GLACE**
Juice and two scoops of ice cream

Plats à partager

- CÔTE DE BŒUF POUR 2 PERSONNES** **95**
environ 1 kilo, et ses accompagnements
Rib of beef for 2
- PÊCHE DU JOUR** sauce vierge 
(prix au 100 gr en fonction de l'arrivage)
et ses accompagnements
Fish of the day

UN PETIT PLAISIR SUCRÉ POUR TERMINER...

- CHÈVRE MARINÉ**   **12**
à l'huile d'olive et herbes de Provence, mesclun
Marinated goat's cheese in olive oil and fresh herbs, salad
- TIRAMISÙ TRADITIONNEL**    **12**
Tiramisu
- MOELLEUX D'ÉLISA**     **15**
au chocolat blanc et amandes, ananas rôti, sorbet citron vert
Elisa's white chocolate and almond moelleux, roasted pineapple and lime sorbet
- COOKIE MAISON, PRALINÉ NOISETTE**     **15**
Homemade cookie served with hazelnut praliné
- DUO DE PASTÈQUE ET MELON** **15**
Watermelon and melon assortment
- TARTE AUX FRUITS DE SAISON**   **15**
Seasonal fruit tart
- COUPE DE FRAISES ET FRAMBOISES** **17**
Fresh strawberries and raspberries salad
- SOUPE DE FRAISES**  **22**
rafraîchie au champagne
Chilled strawberry soup, topped with champagne
- FRUITS GIVRÉS ARTISANAUX DE LA MAISON SORBETTI, 100 % VEGAN**
Artisanal frozen fruits from Sorbetti, 100% vegan
- Assortiment pour 2/4 personnes : **45**
Assortiment pour 4/8 personnes : **90**
- GLACES ET SORBETS ARTISANAUX**
- 2 boules 2 scoops **8**
3 boules 3 scoops **11**

ALLERGÈNES

-  **GLUTEN** *Gluten*  **LAIT** *Milk*  **ARACHIDE** *Peanut*  **OEUF** *Egg*  **SULFITES** *Sulphites*  **MOUTARDE** *Mustard*  **POISSON** *Fish*  **CÉLERI** *Celery*  **CRUSTACÉS** *Crustacean*  **MOLLUSQUES** *Molluscs*  **FRUITS À COQUE** *Nuts*