

ENTRÉES ✳ STARTERS

Effeillé de MAIGRE demi-sel poché, tomates et piquillos basque, en fin velouté glacé Poached lightly salted meagre, tomatoes & "basque" piquillos, as a fine iced velvety	18 €
Cœur de THON BLANC snacké/rafraîchi, fondue de tomate/olive épicée Pan-seared/refreshed tuna, spiced tomato/olive marmalade	20 €
SALADES DE HARICOTS VERTS à la parisienne, crème citronnée Parisian-style french beans salad, cream seasoned with lemon	15 €
ŒUF mollet, courgette à cru et en fine royale Soft-boiled egg, raw and as a royale zucchini	16 €
Porchetta de LAPIN, salade d'herbes amères Rabbit porchetta, bitter herbs salad	17 €

CLASSIQUE/CANAILLE ✳ "FUNNY"

Coquillettes aux TRUFFES NOIRES, JAMBON, jus d'un rôti Pasta shell with black truffles, ham, cooking juice	35 € 1/2 portion 24 €
"BURGER" FOCACCIA MARIN -crevettes et calamar- -squid and shrimps-	25 €
SALADES d'été comme sur la Riviera Riviera summer salads	19 €

POISSONS ✳ FISH

LIEU JAUNE en tranche épaisse, pommes de terre fondantes safranées, jus/sauce acidulé Seared half salted ligne-fished pollack, tender potatoes with saffron, tangy sauce	33 €
ROUGET à plat, légumes verts de printemps, léger beurre d'escargot pour les lier Pan-seared red mullet, spring greens thickened with light herbs butter	37 €
Aiguillettes de SAINT-PIERRE, tomate-artichaut poivrade, sucrs de cuisson réduits Thinly-sliced John Dory, tomato-tiny artichoke, reduced sauce	39 €

VIANDES ✳ MEAT

Poitrine de CANETTE à la broche, mijoté de petits pois et oignons nouveaux, jus tranché aux olives On the spit duckling, garden peas & baby onions, juice melted with olives	37 €
RIS DE VEAU en cocotte, carottes fanes et girolles Veal sweetbread cooked in pan, baby carrots and girolles	39 €
BAVETTE D'ALOYAU du Limousin - Limousin skirt steak ou ENTRECÔTE DE BŒUF de Bavière - Bavaria beef ribsteak	36 € 40 €
asperges gratinées, grosse pâte farcie et glacée, vrai jus au gratin asparagus, stuffed and glazed large pasta, cooking juice	

MENU DÎNER

pour l'ensemble de la table

85 €

Effeillé de MAIGRE demi-sel poché,
tomates et piquillos basque, en fin velouté glacé
Poached lightly salted meagre, tomatoes & "basque" piquillos, as a fine iced velvety



Coquillettes aux TRUFFES NOIRES, JAMBON, jus d'un rôti
Pasta shell with black truffles, ham, cooking juice



LIEU JAUNE en tranche épaisse,
pommes de terre fondantes safranées, jus/sauce acidulé

Seared half salted ligne-fished pollack,
tender potatoes with saffron, tangy sauce

ou

Poitrine de CANETTE à la broche,
mijoté de petits pois et oignons nouveaux, jus tranché aux olives

On the spit duckling, garden peas & baby onions, juice melted with olives



Sélection de fromages du moment

A selection of fine cheese



"PARIS/PARISIENNES" (éclair au chocolat, tartes aux fruits, Opéra...)

Platter of miniature pastries (chocolate éclair, fruits tarts, Opéra...)

FROMAGES ✳ CHEESE

Sélection de fromages du moment A selection of fine cheese	13 €
---------------------------------------------------------------	------

DESSERTS

"PARIS/PARISIENNES" (éclair au chocolat, tartes aux fruits, Opéra...) Platter of miniature pastries (chocolate éclair, fruits tarts, Opéra...)	14 €
FRAISES DES BOIS dans leur jus tiède, sorbet au fromage blanc Wild strawberries and its juice, lemon fresh cream cheese sorbet	20 €
Blanc-manger PISTACHE/ANANAS, sorbet au citron vert Pistachio/pineapple blancmange, lime sorbet	16 €
Carré moelleux CHOCOLAT, compoté de fruits rouges Soft chocolate cake, red fruits marmalade	15 €
Crousti-fondant au LAIT et à la NOIX DE COCO Milk & coconut crunchy-fondant	15 €

COUPES GLACÉES ✳ ICE CREAM

Notre milk-shake favori FRAISES MARA DES BOIS sorbet citron jaune Our famous strawberry milk-shake, lemon sorbet	16 €
MELON/CALISSON À LA FLEUR D'ORANGER, tendres guimauves Melon/orange flower "calisson", tender marshmallow	16 €
Assortiment de GLACES et SORBETS "maison" Home made ice cream and sorbet selection	13 €

ENTRÉES ✳ STARTERS

Effeillé de MAIGRE demi-sel poché, tomates et piquillos basque, en fin velouté glacé Poached lightly salted meagre, tomatoes & "basque" piquillos, as a fine iced velvety	18 €
Cœur de THON BLANC snacké/rafraîchi, fondue de tomate/olive épicée Pan-seared/refreshed tuna, spiced tomato/olive marmalade	20 €
SALADES DE HARICOTS VERTS à la parisienne, crème citronnée Parisian-style french beans salad, cream seasoned with lemon	15 €
ŒUF mollet, courgette à cru et en fine royale Soft-boiled egg, raw and as a royale zucchini	16 €
Porchetta de LAPIN, salade d'herbes amères Rabbit porchetta, bitter herbs salad	17 €

CLASSIQUE/CANAILLE ✳ "FUNNY"

Coquillettes aux TRUFFES NOIRES, JAMBON, jus d'un rôti Pasta shell with black truffles, ham, cooking juice	35 €	1/2 portion	24 €
"BURGER" FOCACCIA MARIN -crevettes et calamar- -squid and shrimps-	25 €		
SALADES d'été comme sur la Riviera Riviera summer salads	19 €		

POISSONS ✳ FISH

LIEU JAUNE en tranche épaisse, pommes de terre fondantes safranées, jus/sauce acidulé Seared half salted ligne-fished pollack, tender potatoes with saffron, tangy sauce	33 €
ROUGET à plat, légumes verts de printemps, léger beurre d'escargot pour les lier Pan-seared red mullet, spring greens thickened with light herbs butter	37 €
Aiguillettes de SAINT-PIERRE, tomate-artichaut poivrade, sucrs de cuisson réduits Thinly-sliced John Dory, tomato-tiny artichoke, reduced sauce	39 €

VIANDES ✳ MEAT

Poitrine de CANETTE à la broche, mijoté de petits pois et oignons nouveaux, jus tranché aux olives On the spit duckling, garden peas & baby onions, juice melted with olives	37 €
RIS DE VEAU en cocotte, carottes fanes et girolles Veal sweetbread cooked in pan, baby carrots and girolles	39 €
BAVETTE D'ALOYAU du Limousin - Limousin skirt steak ou ENTRECÔTE DE BŒUF de Bavière - Bavaria beef ribsteak	36 €
asperges gratinées, grosse pâte farcie et glacée, vrai jus au gratin asparagus, stuffed and glazed large pasta, cooking juice	40 €

WORKING LUNCH

entrée + plat // plat + dessert 50 €

entrée + plat + dessert 60 €

DÉGUSTATION de quatre entrées au gré des saisons

Assortment of 4 starters



Un POISSON, une VIANDE & une GARNITURE en fonction du marché

A fish, a meat and a side dish according to morning market



CAFÉ ou THÉ et ses gourmandises

Tea or coffee and delicacies

FROMAGES ✳ CHEESE

Sélection de fromages du moment A selection of fine cheese	13 €
---------------------------------------------------------------	------

DESSERTS

"PARIS/PARISIENNES" (éclair au chocolat, tartes aux fruits, Opéra...) Platter of miniature pastries (chocolate éclair, fruits tarts, Opéra...)	14 €
FRAISES DES BOIS dans leur jus tiède, sorbet au fromage blanc Wild strawberries and its juice, lemon fresh cream cheese sorbet	20 €
Blanc-manger PISTACHE/ANANAS, sorbet au citron vert Pistachio/pineapple blancmange, lime sorbet	16 €
Carré moelleux CHOCOLAT, compoté de fruits rouges Soft chocolate cake, red fruits marmalade	15 €
Crousti-fondant au LAIT et à la NOIX DE COCO Milk & coconut crunchy-fondant	15 €

COUPES GLACÉES ✳ ICE CREAM

Notre milk-shake favori FRAISES MARA DES BOIS sorbet citron jaune Our famous strawberry milk-shake, lemon sorbet	16 €
MELON/CALISSON À LA FLEUR D'ORANGER, tendres guimauves Melon/orange flower "calisson", tender marshmallow	16 €
Assortiment de GLACES et SORBETS "maison" Home made ice cream and sorbet selection	13 €

AU VERRE & EN CARAFE ✳ BY THE GLASS & DECANTER

vins blancs	12 cl	37.5 cl
2005 MONTAGNY 1 ^{er} cru - Vignes dernières - S.Aladame	13 €	39 €
2005 VOUVRAY - Les Argiles - François Chidaine	8 €	24 €
2006 GRÈCE - ILE DE SANTORIN - Asirtiko - Domaine Sigalas	10 €	30 €
vins rouges	12 cl	37.5 cl
2004 GIVRY 1 ^{er} cru - Clos Jus - Domaine Ragot	10 €	30 €
2004 BANDOL - Cuvée La Malissonne - Domaine Guillem Tournier	7 €	21 €
2006 GRAVES - Clos Floridène	11 €	39 €
vin rosé	12 cl	37.5 cl
2007 CÔTES DE PROVENCE - "M" - Château Sainte-Marguerite	10 €	30 €