

Entrées

Starters

Pain pita

Cuit au four / *Baked pita bread*

Pecorino à la truffe & petite salade de riquette

Pecorino cheese with truffle & small rocket salad

Houmous & Pain pita

Purée de pois chiche à l'huile d'olive, sésame, citrons confits & pain pita

Hummus with olive oil, sesame, preserved lemons & pita bread

Ktipiti & Pain pita

Crème de poivrons grillés, fromage de fêta, huile d'olive, menthe & pain pita

Ktipiti, grilled bell pepper cream, feta cheese, olive oil, mint & pita bread

Panisses croustillants

Coulis de tomates & condiments aux olives Kalamata

Classic Niçois-style chickpea fries, tomato coulis & Kalamata olives

Aubergine confite à la braise

Fêta, coulis de tomate & roquette

Char-grilled eggplant confit, feta, tomato coulis & arugula

Sashimi de saumon

Sauce ponzu, sésame, algues wakame & gingembre

Salmon sashimi, ponzu sauce, sesame, wakame seaweed & ginger

Salade Greque

Tomates, concombres, olives kalamata, oignons rouges & fêta

Greek salad, tomatoes, cucumbers, kalamata olives, red onions & feta cheese

Salade de quinoa

Légumes grillés, avocat, fruits secs, pickles d'oignons & vinaigrette au sésame

Quinoa salad, grilled vegetables, avocado, dried fruit, onion pickle & sesame vinaigrette

Burrata

Tomates noires de crimée & pesto

Burrata, Black Crimean tomatoes & pesto

Salade Caesar

Au poulet, pancetta grillée, tomates, Grana Padano & croûtons

Caesar salad with chicken, grilled pancetta, tomatoes, Grana Padano & croutons

Entre 7,50€ et 19,50€

Menu enfant

Kids menu

15€

Steak frite ou mini poulet frites ou pâtes sauce tomate + 1 boisson + glace
fresh burger patty & fries or mini chicken & fries or pasta with tomato sauce + 1 drink + Ice cream

Pâtes

Pasta

Gnocchi frais sauce Gorgonzola

Home-made *Gnocchi* with gorgonzola sauce

Rigatoni fraîches all'amatriciana

Tomates, Grana Padano & guanciale

Home-made Rigatoni 'all'amatriciana' with tomatoes, Grana Padano & guanciale

Ravioli à la Ricotta épinard

Sauce tomate & basilic

Stuffed ravioli with ricotta cheese and spinach, tomato & basil sauce

Entre 19,50€ et 21,50€

Poissons

Fish

Dos de lieu noir rôti à la crème de poivrons

Polenta crémeuse aux agrumes & carottes rôties

Roasted black pollock steak with bell pepper cream, creamy citrus polenta & roasted carrots

Saumon mi-cuit

Sauce teriyaki & brocolini

Seared salmon Teriyaki sauce & brocolini

Calamar

Grillée au charbon de bois, sauce vierge, ratatouille & panisses

Charcoal-grilled squid, virgin sauce, ratatouille & niçois-style chickpea fries

Daurade entière

Grillée au charbon, sauce vierge, pomme de terre suédoise & ratatouille

Charcoal-grilled whole sea bream, virgin sauce, swedish potatoes & ratatouille

Entre 24€ et 34€

Viandes grillées au charbon de bois

Charcoal-grilled meats

Andouillette AAAAA

Grillée au charbon de bois, sauce moutarde à l'ancienne, frites & salade

Charcoal-grilled andouillette AAAAA, whole grain mustard sauce with French fries & salad

Pluma de cochon, grillée au charbon de bois

Jus au romarin, panisses & ratatouille

Charcoal-grilled pork pluma, rosemary jus, Niçois-style chickpea fries & ratatouille

Coquelet entier à la portugaise

Grillée au charbon de bois, salade & frites

Charcoal-grilled Portuguese-style whole cockerel, salad & French fries

Picanha de boeuf Angus grillée au charbon de bois

Sauce chimichuri, pomme de terre suédoise & brocolini

Charcoal-grilled Angus beef picanha, Chimichuri sauce, Swedish potatoes & broccolini

Short ribs de boeuf basse température

Pomme purée & jus corsé

Low temperature beef short ribs, mashed potatoes & strong juice

Côte de bœuf grillée au charbon de bois

Env 500gr & pomme de terre suédoise & salade

Charcoal-grilled prime rib, approx 500gr, swedish potatoes & salad

Entre 23,50€ et 37€

Desserts

Sweets

Entre 7,50€ et 11€

Coupe de fraises à la menthe

Cup of strawberries with mint

Gaufre sucre

Sugar waffle

Gaufre nappage chocolat noisette (sans huile de palme)

Chocolate hazelnut waffle (palm-oil free)

Panna cotta exotique

Exotic panna cotta

Tarte au citron maison re-visitée

Home-made lemon meringue pie revisited

Tiramisu fait maison

Home-made tiramisu & chocolate shavings

Fondant au chocolat

Fève de tonka & glace yaourt

Chocolate fondant, toka bean & yoghurt ice cream

Sablé crème mascarpone, ananas rôti aux épices & fruits secs

Softbread with mascarpone cream, roasted pineapple with spices & dried fruit

Glaces

Ice-creams

Entre 11,50€ et 14,50€

Dame Blanche

Glace vanille, chocolat & chantilly

Vanilla ice cream, chocolate & whipped cream

Chocolat ou Café liégeois

Glace vanille et chocolat ou café, topping chocolat & chantilly

Vanilla and chocolat or coffee, chocolate topping & whipped cream

Calypso

Glace mandarine, glace vanille, topping mangue & menthe fraîche

Mandarine ice cream, vanilla ice cream, mango topping & fresh mint

Spectaculos

Glace spéculos, glace yaourt, miel, amandes, noisettes grillées & chantilly

Ice Cream speculos, ice cream yaourt, honey, almonds, hazelnuts & whipped cream

Capitaine Ancora

Glace citron, citrons confits, topping passion & 3cl Vodka Grey Goose

Lemon ice cream, preserved lemon, mango topping & 3cl Vodka Grey Goose

Glace 1 boule 3,50€

Glaces 2 boules 7,00€

Supplément Chantilly 1€

Parfums : Vanille, chocolat, fraise, citron, caramel, pistache, yaourt, café, spéculos, mandarine

Flavors : Vanilla, chocolate, strawberry, lemon, caramel, pistachio, yogurt, coffee, speculos, mandarin