

Entrées à partager

Starter to share

Entre 3,50€ et 23€

Pain pita

Cuit au four / *Baked pita bread*

Aubergine grillée au feu de bois et confite

  Concassée de tomates, fêta & roquette
Wood-fired grilled and confit eggplant, crushed tomatoes, feta & arugula

Panisses croustillants

  Coulis de tomates & condiments aux olives Kalamata
Classic Niçois-style chickpea fries, tomato coulis & Kalamata olives

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

Barbajuan sauce provençale

 Barbajuan with Provençal sauce :fried ravioli stuffed with swiss chard

Petite friture de calamars et légumes

Mayonnaise Sriracha (légèrement picante)
Small fried squid and vegetables with spicy Sriracha Mayonnaise

Burrata

  Tomates cœur de pigeon, olives taggiasche, salade & oignons frits
Burrata, cœur de pigeon tomatoes, taggiasche olives, salad & fried onions

Ceviche en aguachile

 Yuzu et pickles d'oignons
Aguachile ceviche, yuzu and pickled onions

Salades

Salads

Entre 19€ et 21,50€

Salade Quinoa

 Légumes grillés, avocat, fruits secs, pickles d'oignons & vinaigrette aux sésames
Quinoa salad, grilled vegetables, avocado, dried fruit, onion pickle & sesame vinaigrette

Salade Grecque

  Tomates, concombres, olives kalamata, oignons rouges & fêta
Greek salad, tomatoes, cucumbers, kalamata olives, red onions & feta cheese

Salade Caesar

Au poulet, pancetta grillée, tomates, Grana Padano & croûtons
Caesar salad with chicken, grilled pancetta, tomatoes, Grana Padano & croutons

Taxes et servies compris, Prix net en euros TTC

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de nos serveurs.

Menu enfant

Kids menu

15,50€

Steak frite ou mini poulet frites ou pâtes sauce tomate + 1 boisson + glace
Steak and French fries or mini chicken and French fries or pasta with tomato sauce + 1 drink + ice cream

Pâtes

Entre 19€ et 24€

Pasta

*Nos pâtes fraîches sont réalisées quotidiennement par nos cuisiniers.
Our fresh pasta is made daily by our cooks.*



Gnocchi frais sauce Gorgonzola

Home-made gnocchi with gorgonzola sauce

Rigatoni fraîches alla Norma



Aubergines grillées, sauce tomates, basilic et ricotta

Fresh Rigatoni alla Norma, grilled eggplant, tomato sauce, basil, and ricotta

Riz façon Paëlla



Aux petits calamars, crème de saucisses de Calabre et poivrons

Paëlla-style rice cooked with small squid, cream of Calabrian sausages and peppers

Pasta verde



Rigatoni à la crème de courgettes, olives taggiasche & edamame

Rigatoni with zucchini cream, taggiasche olives & edamame

De la mer

Entre 20€ et 24€

From the sea

Moules marinières légèrement crémees et frites



Creamy marinière mussels with french fries



*sans gluten / gluten free
peut contenir des traces*



végétarien / veggy

Taxes et services compris, Prix net en euros TTC

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de nos serveurs.

Poissons grillés au charbon de bois

Charcoal grilled fish

Entre 25€ et 39€

Pavé d'espadon sauce Chimichuri



Accompagné de légumes confits au feu de bois

Swordfish steak with chimichuri sauce, char-grilled vegetables confit

Saumon mi-cuit grillé sur sa peau

Sauce teriyaki, purée de pomme de terre maison

Lightly seared salmon, Teriyaki sauce, mashed potatoes

Calamar



Sauce provençale, riz aux petits légumes

Squid, provençal sauce & rice with vegetables

Daurade entière



Sauce vierge, pomme de terre suédoise et légumes confits au feu de bois

Whole sea bream, virgin sauce, swedish potatoes & char-grilled vegetables confit

Poulpe entier



Purée maison et condiments, tomates, olives et balsamic

Whole octopus, homemade mashed potatoes and condiments, tomatoes, olives, and balsamic

Viandes grillées au charbon de bois

Charcoal-grilled meats

Entre 23,50€ et 29,50€

Filet de canette

Sauce au miel et badiane, patate douce rôtie

Fillet of duck, honey and star anise sauce, roasted sweet potato

Pluma de cochon



Jus au romarin, patate douce rôtie

Charcoal-grilled pork pluma, rosemary jus, roasted sweet potato

Coquelet entier à la portugaise

Légumes confits au feu de bois

Portuguese-style whole cockerel with char-grilled vegetables confit

Pièce d'entrecôte



Sauce Chimichuri et panisses

Ribeye steak with Chimichurri sauce and niçoise-style chickpea fries

Garnitures supplémentaires :

Riz aux petits légumes / pomme de terre suédoise / légumes confits au feu de bois / frites / patate douce rôtie / purée

Rice with small vegetables / Swedish potatoes / wood-fired confit vegetables / fries / roasted sweet potato / mashed potatoes

Taxes et servies compris, Prix net en euros TTC

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de nos serveurs.

Gaufre sucre

Sugar waffle

Gaufre nappage chocolat noisette

Chocolate hazelnut waffle (palm-oil free)

Crème Caramel et crumble de Spéculoos

Crème caramel and speculoos crumble

Tarte au citron maison re-visitée

Home-made lemon tart revisited

Traditionnel tiramisu au café & aux éclats de chocolat

Traditional tiramisu with coffee and chocolate shavings



Assiette de pastèque

Watermelon plate

Fondant au chocolat

Fève de tonka & glace yaourt

Chocolate fondant, toka bean & yoghurt ice cream

Brioche perdue, crème mascarpone, caramel beurre salé & amandes effilées

French toast, mascarpone cream, salted butter caramel & sliced almonds

Glaces
Ice-creams

Entre 11,50€ et 14,50€

Dame Blanche

Glace vanille, chocolat & crème fouettée

Vanilla ice cream, chocolate & whipped cream

Chocolat ou Café liégeois

Glace vanille et chocolat ou café, topping chocolat & crème fouettée

Vanilla and chocolate 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 & crème fouettée

Speculos ice Cream, yoghurt ice cream, honey, almonds grilled, hazelnuts & whipped cream

Capitaine Ancora

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

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

Glace 1 boule

Glaces 2 boules

Supplément crème fouettée 1€

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

Flavors : Vanilla, chocolate, strawberry, lemon, caramel, pistacchio, yoghurt, coffee, speculos, mandarine