

# PETIT-DÉJEUNER

## L'EXPRESS 12

**Boisson chaude (café ou thé)**  
**Pain au chocolat ou croissant**  
**Jus de fruit**

*Hot drink (coffee or tea),  
Pain au chocolat or croissant  
Fruit juice*

## LE GOURMAND 15

**Boisson chaude (café ou thé)**  
**Pain au chocolat ou croissant**  
**Baguette, beurre et confitures**  
**Jus de fruit**

*Hot drink (coffee or tea)  
Pain au chocolat or croissant  
Baguette, butter and jam  
Fruit juice*

## LE DÉTOX 16

**Boisson chaude (café ou thé)**  
**Fruits frais, muesli, fromage blanc 0%**  
**Jus de fruit**

*Hot drink (coffee or tea)  
Fresh fruits, muesli, cream cheese 0%  
Fruit juice*

## LE SALÉ 19

**Boisson chaude (café ou thé)**  
**Omelette au choix : nature, jambon ou champignons**  
**Pain rustique et beurre salé**  
**Jus de fruit**

*Hot drink (coffee or tea)  
Omelette of your choice : plain, ham or mushrooms  
Rustic bread and salted butter  
Fruit juice*

# DÉJEUNER

## ENTRÉE

**Ceufs mayonnaise**  
**au parfum de garrigue 12**  
*Devilled eggs with garrigue fragrance*

**Poireaux vinaigrette 13**  
*Leeks with vinaigrette sauce*

**Salade Niçoise à la**  
**ventrèche de thon 19**  
*Nicoise salad with tuna belly*

**Burrata et tomates 17**  
*Burrata & tomatoes*

**Gaspacho de courgettes**  
**et chèvre frais au pistou 16**  
*Zucchini and fresh goat cheese Gaspacho  
with pesto*

**Figues rôties au chèvre frais,**  
**miel et noix 19**  
*Roasted figs with fresh goat cheese,  
honey and nuts*

## PLAT

**Noix d'entrecôte de bœuf**  
**beurre maitre d'hôtel,**  
**frites fraîches et mesclun 31**  
*Rib-eye steak with herb butter,  
fresh fries and mesclun salad*

**Pavé de maigre, beurre blanc**  
**aux agrumes et riz pilaf 24**  
*Filet of stone fish, white butter  
with citrus fruits, pilaf rice*

**Plat du jour Dish of the day 19**

**Pan bagnat 16**

**Linguine aux gambas**  
**à la provençale 24**  
*Linguine with king prawns Provençal style*

**Tartare de bœuf classique**  
**frites fraîches et mesclun 21**  
*Beef tartar, fresh fries and mesclun salad*

## CARNITURE

**Écrasé de pommes de terre**  
**à l'huile d'olive 8**  
*Mashed potatoes with olive oil*  
**Frites fraîches Fresh fried 7**  
**Riz pilaf Pilaf rice 8**

**Tomates provençales 8**  
*Provençal tomatoes*  
**Mesclun 6**  
*Mesclun salad*

## DESSERT

**Paris-Brest 12**

**Tartelette pistache framboise 12**  
*Raspberry & pistachio tartlet*

**Millefeuille à la vanille 12**  
*Vanilla millefeuille*

**Coupe de fruits rouges 15**  
*Red fruit cup*

**Cheesecake 10**

**Tartelette au citron meringuée 12**  
*Lemon meringue tartlet*

**Royal chocolat praliné 12**  
*Praline chocolate Royal*

**Clafoutis aux fruits de saison 10**  
*Clafoutis with seasonal fruits*

# DÎNER

## APÉRO

**Caillettes provençales** 15  
*Provençal stomachs*

**Anchoïade maison et crudités** 12  
*Homemade anchovy paste and raw vegetables*

**Tapenade d'olives vertes et pignons de pin** 9  
*Tapenade of green olives and pine nuts*

**Pain grillé à l'ail et beurre de poutargue** 14  
*Toasted bread with garlic and bottarga butter*

**Friture de joëls, sauce tartare** 14  
*Fried little fish, tartar sauce*

## ENTRÉE

**Œuf mayonnaise au parfum de garrigue** 12  
*Devilled eggs with garrigue fragrance*

**Poireaux vinaigrette à la truffe, crumble de parmesan** 18  
*Leeks with truffle vinaigrette, parmesan crumble*

**Salade Niçoise à la ventrèche de thon** *Nicoise salad with tuna belly* 19

**Gaspacho de courgettes et chèvre frais au pistou** 16  
*Zucchini and fresh goat cheese Gaspacho with pesto*

**Salade de roquette, chips d'artichauts violets et pecorino** 16  
*Arugula salad, purple artichoke chips and pecorino*

**Carpaccio de dorade royale, agrumes et betterave** 19  
*Royal seabream carpaccio, citrus fruits and beets*

**Couteaux en persillade** *Parsley Razor clams with parsley & garlic* 16

**Figues rôties au chèvre frais, miel et noix** 19  
*Roasted figs with fresh goat cheese, honey and walnuts*

## PLAT

*\*Garniture au choix / side of your choice*

**Linguine à la poutargue et brocolis** 28  
*Linguine with bottarga and broccoli*

**Noix d'entrecôte de bœuf beurre maître d'hôtel** 31\*  
*Rib-eye steak with herb butter*

**Suprême de volaille fermière, jus à l'estragon** 25\*  
*Free-range poultry supreme, tarragon juice*

**Conchiglie farcies à l'agneau confit et caviar d'aubergine** 25  
*Conchiglie stuffed with confit lamb and eggplant caviar*

**Cuisses de grenouilles en persillade** 27\*  
*Frog legs with parsley & garlic*

**Poêlée de gambas à la provençale** 25\*  
*Pan-fried prawns Provençal style*

**Pavé de maigre, beurre blanc aux agrumes** 24\*  
*Filet of lean fish, white butter with citrus fruits*

**Palourdes à la crème et thym** 24\*  
*Baby clams with cream and thyme*

**Fettuccine au jus de favouilles et chair de crabe** 29  
*Fettuccine with small crabs and crabmeat*

**Cannelloni ricotta et épinard** 21  
*Spinach and ricotta cannelloni*

## MENU ENFANT

14

**Steak haché frites ou coquillettes jambon**

**Dessert**  
**une boule glace**

## DESSERT

**Paris-Brest** 12

**Tartelette pistache framboise** 12  
*Raspberry & pistachio tartlet*

**Millefeuille à la vanille** 12  
*Vanilla Millefeuille*

**Coupe de fruits rouge** 15  
*Red fruit cup*

**Tartelette citron meringuée** 12  
*Lemon meringue tartlet*

**Royal chocolat praliné** 12  
*Praline chocolate Royal*

**Clafoutis aux fruits de saison** 12  
*Clafoutis with seasonal fruits*

**Cheesecake** 10