

PABLŌ

TO START

ASSIETTE DE PATA NEGRA BELLOTA 39

Pata Negra Bellota platter

PAN CON TOMATE 17

FRITTO-MISTO ET MAYO CHIPOTLE 19

Fritto-misto and chipotle mayo

AUBERGINE BRULÉE ET SALSA MATCHA 18

Burnt eggplant and salsa matcha

GUACAMOLE, ÉPICES, CORIANDRE ET MAÏS 21

Guacamole, spices, fresh herbs and grilled corn

PIMENTOS DE PADRÓN 16

RAW BAR

PLATEAU DE FRUITS DE MER ET SASHIMI (SELON ARRIVAGE) 70

Pablō seafood and sashimi platter

PLATEAU D'HUÎTRES GILLARDEAU N°3, AGUACHILE (6 PIÈCES) 33

Gillardeau N°3 oysters and dressing aguachile (6 pieces)

THON TORO, GELÉE DE PONZU ET CAVIAR 69

Tuna toro, ponzu jelly and caviar

TARTARE DE THON ET SALSA MATCHA, JAUNE D'ŒUF CONFIT AU SOJA 32

Tuna tartare with salsa matcha and soy-cured egg yolk

CARPACCIO DE SERIOLE, AJI AMARILLO, FRUIT DE LA PASSION ET MAÏS 36

Yellowtail carpaccio, corn cancha, aji amarillo, passion fruit

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU ET PIMENTOS 29

Beef tartare with pimientos

SERVICE CAVIAR CASPARIAN

Caviar box on ice with condiments

50g 150€ | 125g 375€ | 250g 750€ | 500g 1500€

TACOS (3 PIÈCES)

TACOS DE BŒUF GRILLÉ AU JOSPER, SALSA PABLŌ 27

Grilled beef tacos, salsa Pablō

TACOS DE GAMBAS EN FRITURE, SALSA ROJA 27

Fried gambas tacos, salsa roja

TACOS DE THON, TOMATO CHIPOTLE 27

Tuna tacos, tomato chipotle salsa

TACOS DE CAVIAR, THON & AVOCAT 68

Caviar tacos, tuna & avocado

SALAD

SALADE DE LENTILLES ET CORNILLES JALAPEÑO 22

Lentils and Mexican black-eyed peas salad, jalapeño dressing

SALADE DE TOMATES ANCIENNES 21

Heirloom tomato salad

JOSPER

Garniture au choix *Garnish of your choice*

BAVETTE ET SALSAS 45

Flank steak and salsas

SECRETO IBERICO ET SALSA PEANUT CITRON VERT 39

Secreto Iberico, peanut and lime salsa

LOUP ENTIER GRILLÉ, MOLE VERDE (≈ 600G-800G) 62

Whole grilled seabream, mole verde (≈ 600g-800g)

CÔTELETTES D'AGNEAU DE SISTERON MARINÉES ET TOMATES

CONFITES (AOP SISTERON) 51

Grilled marinated lambs chop (AOP Sisteron)

GAMBAS GRILLÉES ET AOILI MAISON (3 PIÈCES) 51

Grilled king prawns and housemade aioli (3 pieces)

PABLŌ'S SPECIALS

Garniture au choix *Garnish of your choice*

RIB EYE WAGYU, CHIMICHURRI

49€ / 100G (300G MINIMUM)

Rib eye wagyu with chimichurri sauce

49€ / 100g (minimum 300g)

COQUELET MARINÉ AU CUMIN, YAOURT ET MENTHE 43

Yogurt, cumin and mint-marinated young chicken

CARABINERO, HABANERO MAYO

31€ / À LA PIÈCE

Grilled carabinero, grilled deep-sea prawns mayo

31€ / per piece

SIDES

RIZ PARFUMÉ 9

Rosemary rice

BROCOLINI ET ROCOTO 14

Grilled brocolini, rocoto dressing

MINI COURGETTES GRILLÉES 14

Baby zucchini

FRITES MAISON ET PADRÓN 10

French fries and Padrón peppers

SALADE VERTE 12

Fresh green salad

DESSERT

FONDANT AU CHOCOLAT & DULCE DE LECHE 16

Chocolate fondant & dulce de leche

PAN DE MUERTO FAÇON TROPÉZIENNE 17

Pan de muerto Tropezian style

CRÈME CATALANE BRÛLÉE 14

Catalan crème brûlée

SORBET EN ESQUIMAUX (FRUITS ROUGES ET YUZU) 16

Sorbet popsicle (red fruits & yuzu)

PLATEAU DE FRUITS DE SAISON 35

Seasonal fruits from the Marché aux Lices