

## ENTRÉES À PARTAGER

**PIZZA SAUVAGE À LA TRUFFE D'ÉTÉ, ROQUETTE 42€**  
*WILD PIZZA WITH SUMMER TRUFFLE, ARUGULA.*

**PISSALADIÈRE «NISSARDE», RÂPÉ DE CITRON FRAIS ET FLEUR DE SEL DE ROMARIN 17€**  
*GRATED "NISSARDE" PISSALADIÈRE WITH FRESH LEMON AND ROSEMARY FLEUR DE SEL.*

**ARTICHAUTS POIVRADE RÔTIS, HUILE DE FENOUIL SAUVAGE, RÉGLISSE, CRÈME D'AIL ET HERBES FRAICHES 24€**  
*ROASTED PEPPER ARTICHOKEs, WILD FENNEL OIL, LIQUORICE, GARLIC CREAM AND FRESH HERBS.*

**JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA, 36 MOIS D'AFFINAGE 32€**  
*IBERIAN BELLOTA HAM, AGED 36 MONTH*

## ENTRÉES

**STRACCIATELLA «TOUT SIMPLEMENT», À L'HUILE D'OLIVE GRAND CRU DE LA MAISON «KALIOS»,  
PIGNONS ET AMANDES RÔTIÉS, TOMATES MULTICOLORES 24€**  
(SUPPLÉMENT TRUFFE D'ÉTÉ 15€)  
*STRACCIATELLA «QUITE SIMPLY», WITH GRAND CRU OLIVE OIL FROM  
HOUSE «KALIOS», PINE NUTS AND ROASTED ALMONDS, MULTICOLORED TOMATOES.*  
(SUMMER TRUFFLE EXTRA 15€)

**DAURADE EN TARTARE, CHIMICHURRI AUX DEUX AGRUMES, LIVÈCHE ET OLIVES TAGGIACHES 26€**  
*SEA BREAM TARTARE, CHIMICHURRI WITH TWO CITRUS FRUITS, LOVAGE AND OLIVES TAGGIACHES.*

**DEMI-HOMARD FROID, SUR AVOCAT EN 2 FAÇONS, À LA FOURCHETTE COMME UN GUACAMOLE  
ET BRULÉ AU CUMIN, VINAIGRETTE GOURMANDE À LA GRENADE FRAICHE 41€**  
*HALF COLD LOBSTER, ON AVOCADO IN 2 WAYS, WITH A FORK LIKE A GUACAMOLE AND BURNT WITH CUMIN,  
GOURMET VINAIGRETTE WITH FRESH POMEGRANATE.*

**FETA BRÛLÉE DE LA MAISON KALIOS, FIGUES RÔTIÉS AU JUS DE VIANDE 28€**  
*BURNT FETA FROM MAISON KALIOS, ROASTED FIGS IN GRAVY*

**CARPACCIO DE SÉRIOLE, CITRON KALAMANSI ET BERGAMOTE, COPEAUX DE POUTARGUE SÉLECTIONNÉE,  
FÈVES ET CÉBETTES 29€**  
*YELLOWTAIL CARPACCIO, KALAMANSI LEMON AND BERGAMOT, SHAVINGS OF BOTTARGA,  
BROAD BEANS AND SPRING ONIONS.*

**CARPACCIO DE GAMBAS CRUES BIO DE MADAGASCAR «OSO», HUILE AU CITRON ET CIBOULETTE 25€**  
*CARPACCIO OF ORGANIC MADAGASCAN PRAWNS «OSO», LEMON OIL AND CHIVES*

## LE COIN VÉGAN

**LÉGUMES DU MOMENT COMME UN TAJINE, SEMOULE AU CURCUMA ET  
ÉPICES DOUCES DU MAGHREB, CITRON CONFIT ET HUILE DE BASILIC 29€**  
*VEGETABLES SEASONAL AS A TAGINE, TURMERIC SEMOLINA  
AND SWEET MAGHREB SPICES, LEMON CONFIT AND BASIL OIL.*

## LE COIN PÂTE

**ELICHE À L'ARAIGNÉE DE MER, TOMATE, BASILIC ET FENOUIL 48€**  
*SPIDER CRAB Eliche, TOMATO, BASIL AND FENNEL*

## POISSONS

**TATAKI DE THON, FROID, FAÇON ORIENTALE, BOULGOUR À LA MENTHE ET CORIANDRE, JEUNES OIGNONS RÔTIS 32€**  
*ORIENTAL STYLE TUNA TATAKI, SERVED COLD, BULGUR WITH MINT AND CORIANDER, YOUNG ROASTED ONIONS.*

**BAR CUISSON VAPEUR, VIERGE D'AGRUMES, TOMATES CONFITES, POIREAUX BALAYETTES VAPEUR 39€**  
*STEAMED SEABASS, VIRGIN OLIVE OIL DRESSING, CANDIED TOMATOES, STEAMED LEEKS.*

**PATTE DE POULPE MARINÉE AU SATÉ, CUISSON AU FOUR «MIBRASA», PURÉE DE PATATE DOUCE FROIDE,  
À L'HUILE DE CACAHUÈTE ET COMBAWA 33€**  
*SATAY-MARINATED OCTOPUS, «MIBRASA» BAKING, COLD SWEET POTATO MASH,  
WITH PEANUT OIL AND COMBAWA.*

**GROSSES GAMBAS SAUVAGES DE MADAGASCAR, CUISSON À LA PLANCHA, COULIS D'ANANAS RELEVÉ DE PIMENT D'ESPELETTE 47€**  
*LARGE WILD MADAGASCAN PRAWNS COOKED «À LA PLANCHA», PINEAPPLE COULIS SEASONED WITH ESPELETTE PEPPER*

**BLACK COD RÔTI AU FOUR, MISO ROUGE ET SAKÉ 54€**  
*OVEN ROASTED BLACK COD, RED MISO AND SAKÉ.*

## VIANDES

**CÔTE DE VEAU FERMIER, JUS AUX PARFUMS DE GARRIGUES 46€**  
*FARM-REARED VEAL CHOP, PROVENÇAL FLAVOUR SAUCE.*

**FLAT IRON STEAK DE BLACK ANGUS, ÉLEVÉ EN CASTILLE, AU FOUR MIBRASA, POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR 41€**  
*FLAT IRON BLACK ANGUS STEAK, RAISED IN CASTILE, COOKED IN THE MIBRASA OVEN, WILD PEPPER FROM MADAGASCAR.*

**FILET DE BŒUF DE RACE SÉLECTIONNÉE, SAUCE CHIMICHURRI 48€**  
*BEEF TENDERLOIN CAREFULLY SELECTED, CHIMICHURRI SAUCE.*

## À PARTAGER

**LE CHATEAUBRIAND (600g) SAUCE SAUVAGEONNE 135€**  
*THE CHATEAUBRIAND (600g) SAUVAGEONNE SAUCE.*

**ÉPAULE D'AGNEAU DE BERGERIE, CONFITE À L'ORIENTALE, JUS À LA DATTE MEDJOUL 115€**  
*LAMB SHOULDER, CANDIED IN A ORIENTAL STYLE, MEDJOUL DATE JUICES.*

NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ AU CITRON CONFIT ET CURCUMA, GRATIN DE COURGETTES RUSTIQUES,  
PURÉE AUX OLIVES TAGGIASCHES, PETITES POMMES GRENAILLE RÔTIÉS AU FOUR ÉPICES CAJUN ET PAPRIKA.

## DESSERTS

SERVIS COMME À LA MAISON

**ENORME ŒUF À LA NEIGE, CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE BIO DE MADAGASCAR.**

*TREMENDONS FLOATING ISLAND, CUSTARD SAUCE WITH MADAGASCAN ORGANIC VANILLA*

**16€**

**MOUSSE AU CHOCOLAT DE MAMAN, AU CHOCOLAT GRAND CRU «VALRHONA» ALBINAO.**

*HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE WITH «VALRHONA» ALBINAO GRAND CRU CHOCOLATE.*

**14€**

**PAVLOVA POUR MOI, OU À PARTAGER, MOUSSELINE SAFRAN, ESPUMA YUZU,  
FRUITS ROUGES ET COULIS GROSEILLE.**

*PAVLOVA FOR ME, OR TO SHARE, SAFFRON MOUSSELINE, YUZU ESPUMA, RED  
FRUITS AND REDCURRANT COULIS.*

**29€**

**TIRAMISU MAISON, SPÉCULOS ET KALHUA.**

*HOMEMADE TIRAMISU, SPECULOOS AND KAHLUA*

**14€**

**JATTE DE GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT GRAND CRU «VALRHONA» NYANGBO.**

*VANILLA ICE CREAM BOWL, NYANGBO GRAND CRU "VALRHONA" CHOCOLATE SAUCE.*

**14€**

**PLATEAU DE FRUITS FRAIS**

*FRESH FRUIT PLATTER*

**35€**