

SPECIALITES AU FEU DE BOIS

(le soir uniquement)

Our grill over a wood fire at night only

Belle Côte de Bœuf Charolais de 1 kg, maturée 4 semaines par la Boucherie Lerda, Maître Affineur, cuite au feu de bois pour deux personnes

Charolais Rib eye grilled (for two) "à la minute" mated 4 weeks aged from Lerda Butcher over fire place for tow **90 €/For 2**

Coquelet grillé au feu de bois

Cockerel Grilled "à la minute", over the fire place **27 €**

Carré d'Agneau grillé au feu de bois

Rack of Lamb grilled over the fire place **35 €**

Garnitures : Mousseline de Pommes de terre à l'huile de Truffe, Riquette, Ratatouille, sauce Béarnaise et réduction d'un jus de Bœuf poivré

Side dishes: Potato Mousseline with Truffle Oil, baby arugula salad, vegetables, Béarnaise sauce and reduction of a beef juice with pepper

Poissons frais entiers (selon arrivages), grillés au feu de bois, rôtis au four sur Fenouil, pulpe de Pomme de terre, Ratatouille, sauce Béarnaise, sauce vierge et pistou de Roquette

Fresh whole fish (as per arrivals), grilled over the fire place or roasted in the oven with Fennel, mashed potatoes, vegetables, Béarnaise sauce, Virgin sauce or Baby arugula pistou **12 €/100**

Menu enfant 18 €

"Produits frais transformés sur place"

Chef de Cuisine, Julien CAZALE

ENTREES (Starters)

Soupe de Poissons de roche, sa rouille aux pistils de Safran, diabloin
Homemade rock fishs soup with croutons and garlic rouille with Saffron pistils **16 €**

Belle salade César comme à New York
N.Y. Cesar style salad **19 €**

Foie gras frais de Canard, Chutney d'Ananas et toasts de pain d'épices
Homemade Duck Foie Gras, Pineapple Chutney and Gingerbread Toast **29 €**

Focaccia Mamma mia (A partager) crème de Truffe, Riquette, Jamon cru, Mozzarella
Focaccia Mamma mia (To share) Truffle cream, Riquette salade, prosciuto, mozzarella **23 €**

Bagna Cauda Anchoiade, légumes croquants V
Anchoiade, raw vegetables Provencal style **18 €**

POISSONS (Fishes)

Risotto Carnaroli à la pulpe de Betterave, queues de Gambas grillées et bouillon de têtes émulsionné V
Carnaroli Risotto with Beet pulp, grilled prawns and emulsified head broth **33 €**

La Dorade en filet juste poêlée à l'huile de Basilic, quelques légumes du moment pour accompagner
Pan seared Sea bream in Basil oil, served with seasonal vegetables **26 €**

Sole Meunière en fine crouste de Beurre Provençale, jeunes pousses d'Epinards étuvées et Mousseline de Pommes de terre
Butter crust Provencal style Dover Sole, Spinach and Potatoes Mousseline **46 €**

BOUILLABAISSE « Maison » façon assiette du Pêcheur
Homemade Bouillabaisse, local fishes served with fish soup and vegetables (on plates) **45 €**

V (vegetarian option or possibility vegetarian option)

Chef de Cuisine, Julien CAZALE

LES VIANDES (Meats)

Entrecôte grillée au feu de bois ou simplement poêlée (environ 300 gr), Mousseline de Pomme de terre à l'huile de Truffe, Ratatouille, réduction d'un jus de Bœuf poivré
Grilled Entrecote over a wood fire or pan seared, Truffle oil Potato mousseline, vegetables, Béarnaise sauce and reduction of Beef juice with pepper **29 €**

Filet de Canette rôti sur sa peau, petit épeautre au lait d'Amande, abricots confits au miel de Provence
Duckling filet roasted on his skin, small spelled with Almond milk, candied apricots with honey from Provence **24 €**

Nos petits Farcis Niçois à la joue de Bœuf braisée aux zestes d'Orange
Our little Niçois Stuffed braised Beef Cheeks with Orange Zest **27 €**

LE FROMAGE (Cheese)

Assortiment de Fromages, confiture de figue, fruits secs et Roquette
Cheese plate, salad with fruits and dried nuts **15 €**

DESSERTS

Pavlova Fraise-Framboise à la mousse de lait
Strawberry-Raspberry Pavlova with milk foam **12 €**

Tarte au Citron meringuée Suquetane
The Typical Lemon Pie, French meringue **12 €**

Éclair croquant aux trois Chocolats, selection Valrhona
Crunchy Eclair with three chocolates, Valrhona selection **12 €**

Crêpes Suzette flambées en salle
Crêpes suzette flamed in dinning room **15 €**

Farandoles de glaces et sorbets Maison
A fine selection of homemade ice cream and sorbets **12 €**

V (vegetarian option or possibility vegetarian option)

Chef de Cuisine, Julien CAZALE