

LA CARTE

ENTRÉES-STARTERS

TOMATES DE COULEUR DU PAYS LOCAL FARMS, SLICED TOMATOES & SEASONINGS	13€
CEVICHE DE SAUMON LABEL ROUGE MANGUE FRAICHE ET GRENADE RAW SALMON CEVICHE, POMEGRANATE AND FRESH MANGO	18€
FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU PUNTOUN HOME-MADE TERRINE OF DUCK FOIE GRAS	24€
CALAMARS EN PERSILLADE FRIED CALAMARI, GARLIC AND PARSLEY	23€
TATAKI DE THON ROUGE AVOCAT & VINAIGRETTE AU GINGEMBRE YELLOWFIN TUNA TATAKI, AVOCADO AND GINGER DRESSING	24€
LE CROQUE-MONSIEUR FAÇON CAFÉ DE PARIS (LE MIDI UNIQUEMENT) GRILLED HAM AND CHEESE SANDWICH & SIDE SALAD	16€
LE CROQUE-CHIC FOIE GRAS ET TRUFFE GRILLED HAM & CHEESE SANDWICH WITH BLACK TRUFFLE & DUCK FOIE GRAS	22€
SALADE DE BOEUF ANGUS A LA THAÏ THAÏ BEEF SALAD WITH SOY MARINADE AND CHINESE CABBAGE	21€

DIM SUM

4 PIÈCES / 4 PIÈCES PER ORDER

FRUITS DE MER / SEAFOOD	16€
POULET CACAHUËTE PRUNE / CHICKEN PEANUT	19€
BOEUF THAÏ / THAÏ BEEF	17€
VÉGÉTARIEN / VEGAN	16€

BELLES SALADES

TOMATES DE COULEUR ET SA BURRATINA (125G) SLICED LOCAL FARM TOMATOES, PUGLIESE BURRATA CHEESE	19€
LA SALADE FAÇON CÉSAR POULET GRILLÉ ET PARMIGIANO REGGIANO CÉSAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN BREAST	22€
WOK DE LÉGUMES À LA THAÏ ASSORTED GARDEN VEGETABLES WITH THAÏ SPICES	17€
POKE BOWL, THON, SAUMON OU MIX AU CHOIX AVOCAT, PAMPLEMOUSSE, SÉSAME, RIZ BLANC TUNA, SALMON OR MIX POKE BOWL, SERVED WITH AVOCADO GRAPEFRUIT, SESAME SEEDS, WASABI AND FRESH GINGER	25€
SALADE À LA GRECQUE TOMATES, ORIGAN, FÊTA, OLIVES ET CONCOMBRE GREEK SALAD, FETA CHEESE, BLACK OLIVES, GREENS	23€

PASTAS

SPAGHETTI ALLE VONGOLE SPAGHETTI WITH CLAMS, WHITE WINE, GARLIC PARSLEY AND TOMATOES	24€
LINGUINI AUX GAMBAS LINGUINI PASTA WITH GRILLED PRAWNS, WHITE WINE TOMATOES, ARUGULA	25€
COQUILLETTES À LA TRUFFE ET JAMBON A L'OS MACARONI PASTA WITH SHAVED TRUFFLE, PORK SHOULDER AND CREAM	27€
GNOCCHIS AUX LÉGUMES FRESH GNOCCHIS AND GARDEN VEGETABLES 100% VEGAN, GLUTEN FREE, LACTOSE FREE	21€

PIZZAS

MARGHERITA TOMATE, MOZZARELLA, BASILIQUE TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, BASIL	16€
LA PIZZA DU JOUR PRÉPARÉ AVEC DES PRODUITS DE SAISON PIZZA OF THE DAY	19€
REGINA TOMATE, JAMBON, CHAMPIGNON, MOZZARELLA TOMATO, HAM, MUSHROOM, MOZZARELLA CHEESE	18€
PIZZA CAFÉ DE PARIS TOMATE, JAMBON DE PARME, ROQUETTE, PARMESAN PARMESAN CHEESE, TOMATO, PROSCIUTTO HAM, ARUGULA	23€
PIZZA TARTUFATA CRÈME DE TRUFFE NOIR, MOZZARELLA, COPEAUX DE TRUFFE MOZZARELLA CHEESE, SHAVED TRUFFLE AND TRUFFLE CREAM	38€

POISSONS-FISH

DOS DE CABILLAUD SAUCE VIERGE CAPONNATA FILET OF COD WITH CAPONNATA	32€
FILET DE LOUP DE MÉDITERRANÉE VAPEUR ET JARDIN DE LÉGUMES STEAMED MEDITERRANEAN SEA BASS FILET AND ASSORTED FRESH VEGETABLES	29€
CURRY ROUGE DE LOTTE, LÉGUMES FRAIS & RIZ RED CURRY OF MONKFISH, VEGETABLES & BASMATI RICE	36€

VIANDES-MEATS

TARTARE DE BOEUF AUBRAC À L'ITALIENNE FRITES MAISON ITALIAN STYLE RAW BEEF TARTARE WITH FRENCH FRIES	23€
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, JUS CORSÉ PURÉE DE POMME DE TERRE MAISON CHICKEN BREAST AU JUS AND MASHED POTATOES	25€
MAGRET DE CANARD AUX OLIVES DE LA FERME DU PUNTOUN ET SON JUS A L'ORIGAN FARM RAISED DUCK BREAST WITH OLIVES & MASHED POTATOES	28€
FAUX FILET AUBRAC MATURÉ EN TAGLIATA ET POMMES DE TERRE GRENAILLES TAGLIATA STYLE BEEF SIRLOIN ROASTED GARLIC POTATOES	30€
FILET DE BOEUF SIMMENTHAL AU JUS DE VIANDE POMMES DE TERRE GRENAILLE BEEF TENDERLOIN AU JUS & ROASTED GARLIC POTATOES	39€
CÔTE DE VEAU AU JUS DE THYM PAN-ROASTED VEAL CHOP AU JUS, THYM & MASHED POTATOES VIANDES DE FRANCE, ÉCOSSE ET AUTRICHE	37€

GARNITURES-SIDES

RIZ BASMATI FLAVORED WHITE RICE	7€
PURÉE DE POMMES DE TERRE POTATO PURÉE	8€
POMMES DE TERRE GRENAILLE ROASTED GARLIC POTATOES	8€
WOK DE LÉGUMES FAÇON THAÏ SEASONAL VEGETABLES	9€
PURÉE À LA TRUFFE TRUFFLED POTATO PURÉE	14€
CAPONNATA HOMEMADE CAPONNATA	9€

DESSERTS-FROMAGE-CHEESE

SAINT-MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD SAINT-MARCELLIN COW'S MILK CHEESE	14€
CHÈVRE FRAIS DU HAUT-VAR SALADE CROQUANTE & VINAIGRETTE AU MIEL LOCAL FARM GOAT CHEESE, GREENS & HONEY DRESSING	12€
GAUFFRE TOBLERONE ET CHANTILLY TOBLERONE CHOCOLATE WAFFLE AND WHIPPED CREAM	11€
TARTE FINE AUX POMMES GLACE VANILLE THIN APPLE TART WITH VANILLA ICE-CREAM	12€
MOUSSE AU CHOCOLAT FRAISE ET CHAMALLOW HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE, STRAWBERRY & MARSHMALLOW	10€
TIRAMISU NUTELLA TIRAMISU CUSTARD WITH CHOCOLATE NUTELLA BISCUIT	14€
MOELLEUX AU CHOCOLAT & SA GLACE VANILLE MOLTEN CHOCOLATE CAKE & VANILLA ICE CREAM	12€
LE CAFÉ GOURMAND DE NOTRE PÂTISSIER ESPRESSO COFFEE WITH ASSORTED PETITS FOUR	14€
FRUITS FRAIS & SORBET VERVEINE SIROP D'HIBISCUS, MENTHE, VERVEINE ET CITRON BIO ASSORTED FRESH FRUITS & VERBENA SORBET	15€

CHEF EMMANUEL VITORINO

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE AU BAR
PRIX NET - SERVICE COMPRIS - CHÈQUES NON ACCEPTÉS