

À partager To share

Moules gratinées au beurre persillé	22€
<i>Garlic and parsley baked mussels</i>	
Guacamole maison, pain Pita	18€
<i>Homemade guacamole served with Pita Bread</i>	
Tentacules de calamars croustillantes, sauce Gribiche	18€
<i>Crispy squid tentacles served with Gribiche sauce</i>	
Croquettes de crevette, mayonnaise épicée	18€
<i>Crispy shrimp croquettes served with spicy mayonnaise</i>	
Quesadillas de bœuf épicé tomate, sauce Chimichurri	24€
<i>Tomato and spicy beef quesadillas served with Chimichurri sauce</i>	
Pan con tomate, jambon Bellota	22€
<i>Pan Con tomato served with Bellota ham</i>	
Panisse comme une pissaladière	18€
<i>Chickpea panisse topped with onion, anchovy and olive</i>	
Brochettes de kefta grillées au bœuf, pain pita	24€
<i>Beef grilled skewers Kefta served with Pita bread</i>	
Caviar Golden Impérial Maison Casparian	30g 90€
blinis, crème acidulée	125g 390€
<i>Maison Casparian Imperial Gold Caviar served on blinis with sour cream</i>	

Salades Salads

Cœur de laitue, avocat, vinaigrette citronnée	18€
<i>Lettuce and avocado salad, citrus vinaigrette</i>	
Salade Caesar au poulet croustillant	26€
<i>Crispy chicken Caesar salad</i>	
Croustillant de canard, salade frisée épinards et noisettes	24€
<i>Confier of duck egg roll, curly salad, spinach and hazelnut</i>	

Entrées Starters

Œuf Mimosa, chips de jambon Bellota	22€
<i>Mimosa Egg served with Bellota ham chips</i>	
Traditionnelle soupe à l'oignon, toasts au comté gratiné	22€
<i>Traditionnal French onion soup served with baked comté cheese toasts</i>	
Poêlée de champignon de saison au chorizo, oeuf poché et espuma de parmesan	24€
<i>Pan fried mushrooms served with chorizo, poached egg and parmesan espuma</i>	
Terrine de porc maison aux pistaches crème montée à la moutarde ancienne	22€
<i>Homemade pork terrine with pistachios served with wholegrain mustard sauce</i>	
Foie gras marbré, chutney pomme raisin	26€
<i>Marble foie gras served with apple and grappe chutney</i>	

Poissons Fishes

Dos de cabillaud à la crème de moules et écrevisses purée de pommes de terre	40€
<i>Cod fillet served with mussels and crayfish cream with mash potatoes</i>	
Pavé de saumon à l'oseille, tombée de légumes verts	38€
<i>Salmon served with sorrel sauce with green vegetables</i>	
Calamars à la plancha, sauce vierge, riz pilaf	34€
<i>Pan fried calamari, vierge sauce served with Pilau Rice</i>	

Viandes Meats

Steak haché frais, œuf à cheval, frites	32€
<i>Fresh minced beef, egg on top served with fries</i>	
Poulet rôti, poêlée de pommes de terre au beurre persillé	38€
<i>Roasted chicken served with garlic potatoes</i>	
Quasi de veau, girolles et purée de pommes de terre, sauce foie gras	46€
<i>Veal rump served with foie gras sauce, chanterelles mushrooms and mash potatoes</i>	
Foie de veau poêlé oignons caramélisés et pommes de terre eu beurre persillé	36€
<i>Fried veal liver, caramelized onion served with potatoes</i>	
Noix d'entrecôte Angus Uruguay à la plancha beurre Café de Paris, frites	45€
<i>Grilled Uruguayan Angus rib eye steak, Café de Paris butter served with fries</i>	
Filet de bœuf Angus Argentin sauce Bordelaise, millefeuilles de pommes de terre	48€
<i>Argentinian Angus Roasted beef filet, Bordelaise sauce served with fries</i>	

Pâtes / Risottos

Pasta

Risotto aux champignons sauvages, noisettes	32€
<i>Wild mushrooms risotto served with hazelnuts</i>	
Linguines gambas et fruits de mers	38€
<i>Seafood linguine served with prawn</i>	
Ravioli frais à la Brousse, chèvre, tomate et basilic	28€
<i>Fresh ravioli with brousse cheese served with goat cheese, tomatoes and basil</i>	

Snack

Omelette jambon fromage, frites, salade	24€
<i>Ham and cheese omelette served with fries and salad</i>	
Croque monsieur ou Madame jambon blanc au torchon, comté et frites	28€
<i>Croque monsieur or madame with ham and comté served with fries</i>	
Tartare de bœuf Café de Paris, frites et salade	32€
<i>Café de Paris beef tartar served with fries and salad</i>	
Burger de bœuf, cheddar, bacon, oignons rouges, sauce cocktail, frites	32€
<i>Beef burger with cheddar, bacon, onions, cocktail sauce served with fries</i>	

Desserts

Chèvre du Haut Var, huile d'olive et fines herbes pain de campagne toasté	18€
<i>Local goat's cheese, olive oil and fine herbs, toasted bread</i>	
Tarte tatin, crème fraîche d'Isigny	14€
<i>Tarte tatin served with Isigny cream</i>	
Brownie maison chocolat et pistache	14€
<i>Homemade chocolate and pistachios brownie</i>	
Sablé Breton, crème de citron et meringue	14€
<i>Breton shortbread served with lemon cream and meringue</i>	
Brioche perdue à la fleur d'Oranger caramel beurre salé, glace vanille	14€
<i>French toast brioche with orange blossom water, salted butter caramel and vanilla ice cream</i>	
Tarte Tropicane Artisanale Les Deux Frères	14€
<i>Artisanal Tarte Tropicane by Les Deux Frères</i>	
Belle assiette de framboises	16€
<i>Fresh raspberry platter</i>	
Glacé by Cyril Lignac 1 boule (vanille, citron, fraise, chocolat, noisette, pistache)	5€
<i>Ice creams and sorbets (vanilla, lemon, strawberry, chocolate, hazelnut, pistachio)</i>	