

À partager To share

Moules gratinées au beurre persillé <i>Garlic and parsley baked mussels</i>	22€
Croquettes de crevette, mayonnaise épicée <i>Crispy shrimp croquettes served with spicy mayonnaise</i>	18€
Tentacules de calamars croustillantes, sauce Gribiche <i>Crispy squid tentacles served with Gribiche sauce</i>	18€
Panisse comme une pissaladière <i>Chickpea panisse toper with onion, anchovy and olive sauce</i>	16€
Guacamole maison, nachos <i>Homemade guacamole served with nachos</i>	16€
Pan con tomate, jambon Bellota <i>Pan Con tomate served with Bellota ham</i>	22€
Quesadillas de bœuf épicé tomate, sauce Chimichurri <i>Tomato and spicy beef quesadillas served with Chimichurri sauce</i>	24€
Brochettes de kefta grillées au bœuf, pain pita <i>Beef grilled skewers Kefta served with Pita bread</i>	22€
Caviar Golden Impérial Maison Casparian blinis, crème acidulée <i>Maison Casparian Imperial Gold Caviar served on blinis with sour cream</i>	90€

Salades Salads

Cœur de laitue, avocat, vinaigrette citronnée <i>Lettuce and avocado salad, citrus vinaigrette</i>	18€
Salade Caesar au poulet croustillant <i>Crispy chicken Caesar salad</i>	24€
Croustillant de canard, salade frisée épinards et noisettes <i>Confier of duck egg roll, curly salad, spinach and hazelnut</i>	22€

Entrées Starters

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

Poissons Fishes

Dos de cabillaud à la crème de moules et écrevisses purée de pommes de terre <i>Cod fillet served with mussels and crayfish cream with mash potatoes</i>	38€
Pavé de saumon à l'oseille, tombée de légumes verts <i>Salmon served with sorrel sauce with green vegetables</i>	38€
Calamars à la plancha, sauce vierge, riz pilaf <i>Pan fried calamari, vierge sauce served with Pilau Rice</i>	32€

Viandes Meats

Steak haché frais, œuf à cheval, frites <i>Fresh minced beef, egg on top served with fries</i>	28€
Poulet rôti, poêlée de pommes de terre au beurre persillé <i>Roasted chicken served with garlic potatoes</i>	32€
Quasi de veau, crème de foie gras girolles et purée de pommes de terre maison <i>Veal rump served with foie gras sauce, chanterelles mushrooms and mash potatoes</i>	42€
Foie de veau poêlé oignons caramélisés et pommes de terre eu beurre persillé <i>Fried veal liver, caramelized onion served with potatoes</i>	32€
Noix d'entrecôte Angus Uruguay à la plancha beurre Café de Paris, frites <i>Grilled Uruguayan Angus rib eye steak, Café de Paris butter served with fries</i>	42€
Filet de bœuf Angus Argentin sauce Bordelaise, millefeuilles de pommes de terre <i>Argentinian Angus Roasted beef filet, Bordelaise sauce served with fries</i>	45€

Pâtes / Risottos Pasta

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

Snack

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

Desserts

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