

Le déjeuner

— NOS ENTRÉES — STARTERS

Saumon fumé d'Ecosse 19€

Salade croquante de courgette violon au citron confit

Smoked salmon, zucchini and candied lemon salad

Composé de tomate Marmande et mozzarella au pistou 16€

roquette fine

Tomatoes and mozzarella with pesto

Salade Niçoise du 3.14 Casino 18€

escalopine de thon poêlée minute

Niçoise salad with grilled tuna

— NOS PLATS —

Penne all 'arrabbiata. 14€

Arrabbiata penne

Filet de loup Bio poêlé au pistou, 30€

confit de fenouil à la badiane

Panèd seabass with pesto, candied fennel with star anise

Tartare de bœuf préparé par nos soins 16€

Beef tartar

Nos accompagnements :

1 accompagnement au choix (accompagnements supplémentaires 7€)

- Ratatouille fraîche de légumes / *Ratatouille*
- Frites maison / *Homemade french fries*
- Pomme mousseline aux truffes d'été / *Mashed potatoes with truffle*
- Riz Basmati / *Rice*

— NOS FORMULES —

OUR MENUS

Plat du jour + 1 boisson / *Dish of the day + 1 beverage* 14€

(verre de vin 13cl, soda 33cl, pression 25cl, eaux 25cl)

(glass of wine 13cl, soft beverage 33cl, draft beer 25cl, water 25cl)

Plat du jour + dessert ou Entrée + plat du jour 21€

Dish of the day + dessert or starter + dish of the day

Entrée + plat du jour + dessert 28€

Starter + dish of the day + dessert

— NOS DESSERTS —

SANS GLUTEN

Galet pêche romarin abricot 8€

Biscuit cuillère citron, croustillant yuzu, insert abricot romarin et mousse citron pêche

Lemon biscuit, crunchy yuzu, apricot and rosemary marmelade, lemon and peach mousse

Tarte au chocolat 8€

Chocolate pie

Tarte fraise 8€

Strawberry pie

Café gourmand 8€

Gourmet coffee

Glaces & Sorbets 6€

Ice Creams & Sorbets

Assiette de fruits 10€

Fresh fruits

Prix net

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Le diner

NOS ENTRÉES

STARTERS

Saumon fumé d'Ecosse 19€
salade croquante de courgette violon au citron confit
Smoked salmon, zucchini and candied lemon salad

Salade d'artichaut bouton en vinaigrette de truffes 18€
mesclun aux copeaux de parmesan
Artichoke salad with truffle dressing

Composé de tomate Marmande et mozzarella au pistou 16€
roquette fine
Tomatoes and mozzarella with pesto

Salade Niçoise du 3.14 Casino 18€
escalopine de thon poêlée minute
Niçoise salad with grilled tuna

Tartare de thon frais 19€
vinaigrette de fruit de la passion
Tuna tartar with passion fruit dressing



Chers clients,

Payez avec vos EUROS PLAYERS et
bénéficiez d'une réduction de

10%

sur l'ensemble de la carte

— **NOS PLATS** —
MAIN COURSES

Penne all 'arrabiata. 14€

Arrabiata penne

Risotto carnaroli aux truffes d'été et mascarpone. 24€

Risotto with truffle

Filet de loup bio poêlé au pistou, 30€
confit de fenouil à la badiane

Panèd seabass with pesto, candied fennel with star anise

Pavé de thon mi-cuit au piment d'Espelette, 24€
sauce vierge

Half cooked tuna with Espelette pepper

Filet de bœuf simplement poêlé, 29€
jus court au poivre

Panèd beef tenderloin, pepper sauce

Tartare de bœuf préparé par nos soins 16€

Beef tartar

Nos accompagnements :

1 accompagnement au choix (accompagnements supplémentaires 7€)

- Ratatouille fraîche de légumes / *Ratatouille*
- Frites maison / *Homemade french fries*
- Pomme mousseline aux truffes d'été / *Mashed potatoes with truffle*
- Riz Basmati / *Rice*

CB minimum 10€ / *10€ credit card minimum*

Origine des viandes : Allemagne, France (selon arrivage)

Origin of meat : Germany, France (depending on arrival)

Origine poissons : Ecosse, France (selon arrivage)

Loup Bio de Cannes (selon arrivage)

Origin of fish : Scotland, France (depending on arrival)

Liste des allergènes disponibles sur demande

allergens list available on demand

Prix net

— NOS FORMULES —

OUR MENUS

Plat du jour + 1 boisson / *Dish of the day + 1 beverage* 14€

(verre de vin 13cl, soda 33cl, pression 25cl, eaux 25cl)

(glass of wine 13cl, soft beverage 33cl, draft beer 25cl, water 25cl)

Plat du jour + dessert ou Entrée + plat du jour 21€

Dish of the day + dessert or starter + dish of the day

Entrée + plat du jour + dessert 28€

Starter + dish of the day + dessert

— MENU DÉCOUVERTE —

45€ DONT 5€ DE JETONS, UNE COUPE DE CHAMPAGNE

Entrée, plat et dessert au choix

— NOS DESSERTS —

SANS GLUTEN

Galet pêche romarin abricot 8€

Biscuit cuillère citron, croustillant yuzu, insert abricot romarin et mousse citron pêche

Lemon biscuit, crunchy yuzu, apricot and rosemary marmelade, lemon and peach mousse

Tarte au chocolat 8€

Chocolate pie

Tarte fraise 8€

Strawberry pie

Café gourmand 8€

Gourmet coffee

Glaces & Sorbets 6€

Ice Creams & Sorbets

Assiette de fruits 10€

Fresh fruits

Prix net

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

— APÉRITIFS —
APÉRITIFS

Champagnes

	Coupe 13cl	Bt 75cl
Jacquart Brut Mosaïque	10€	49€
<i>Jacquart Brut Mosaïque</i>		
Jacquart Mosaïque Rosé	12€	69€
<i>Jacquart Mosaïque Rosé</i>		
Kir Royal (pêche ou cassis)	12€	
<i>Kir Royal (peach or blackcurrant)</i>		
Laurent Perrier brut		90€
<i>Laurent Perrier Brut</i>		
Laurent Perrier rosé		120€
<i>Laurent Perrier Rosé</i>		

Vermouth, Amer 5cl et Anis 3cl
Vermouth, Bitter 5cl and Anis 5cl

Martini Bianco, Riserva Bitter, Rosso, Prosecco, Fiero, Rosato	5€
<i>Martini Rosso, Bianco, Rosato, Bitter, Prosecco, Rosato</i>	
Pastis 51, Ricard	4€
<i>Pastis 51, Ricard</i>	

Softs
Soft drink

Eaux minérales	Bt 25cl	Bt 35,5cl	Bt75cl
Perrier 33cl		4€	
<i>Perrier</i>			
Vittel, San Pellegrino	3,5€		
<i>Vittel, San Pellegrino</i>			
Galvanina		5€	8€
<i>Galvanina</i>			
		<i>(bouteilles 20, 25, 33cl)</i>	
		<i>(bottle 20, 25, 33cl)</i>	
Coca-Cola, Coca-Cola zéro			4€
<i>Coke, zero coke</i>			
Orangina, Schweppes, Schweppes Agrum, Schweppes Lemon			4€
<i>Orangina, Schweppes, Schweppes Agrum, Schweppes Lemon</i>			
San Bitter (10cl) / San Bitter (10cl)			4€
Red bull (boisson énergisante 25cl) / Red bull (energetic drinks)			5€
Jus de fruits (25cl) / Fruits juice (25cl)			4€
Fruits pressés / Pressed fruits			5€

Prix net

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Alcohol is dangerous for your health, please consume with moderation