

Nos FORMULES

OUR MENUS

| | |
|---|------------|
| Plat du jour + 1 boisson / Dish of the day + 1 beverage <i>(verre de vin 13cl, soda 25cl, pression 25cl, eaux 25cl)</i> <i>(glass of wine 13cl, soft beverage 25cl, draft beer 25cl, water 25cl)</i> | 14€ |
| Plat du jour + dessert ou Entrée + plat du jour Dish of the day + dessert or starter + dish of the day | 24€ |
| Entrée + plat du jour + dessert Starter + dish of the day + dessert | 32€ |

MENU DÉCOUVERTE

45€ dont 5€ de jetons, une coupe de champagne

Entrée, plat et dessert au choix

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

NOS ENTRÉES

OUR STARTERS

- Saumon fumé d'Ecosse, salade de wakamé et dulse aux sésames** **21€**
Smoked salmon from Scotland, wakame and dulse seaweed salad with sesame
- Poke bowl aux crevettes marinées** **20€**
Marinated shrimps poke bowl
- Salade de mâche et endive, champignons de sous-bois, œuf parfait et copeaux de parmesan** **16€**
Lamb's lettuce and endive, forest mushrooms, egg parfait and parmesan
- Chair de crabe parfumée à la cardamome, râpé de fenouil et salade d'herbe folle** **20€**
Cardomom crabmeat, fennel and lettuce



Chers clients,

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

10%

sur l'ensemble de la carte

NOS PLATS

OUR DISHES

| | |
|--|------------|
| Penne al' Arrabbiata <i>Penne with Arrabbiata sauce</i> | 16€ |
| Filet de bar de la baie de Cannes poêlé, citron de pays bio <i>Sea bass fillet from the bay of Cannes, organic lemon</i> | 22€ |
| Filet de boeuf simplement poêlé aux cèpes, jus court <i>Beef fillet with porcini mushrooms, gravy</i> | 32€ |
| Tartare de boeuf préparé par nos soins <i>Homemade beef tartar</i> | 18€ |

ACCOMPAGNEMENTS

SIDE DISHES

| | |
|--|-----------|
| Frites de pommes de terre maison <i>Homemade potatoe fries</i> | 7€ |
| Pommes de terre sautées aux cebettes <i>Potatoes sautéed with scallion</i> | 7€ |
| Légumes de saison <i>Autumn vegetables</i> | 7€ |
| Salade mélangée <i>Mixed salad</i> | 7€ |

NOS DESSERTS SANS GLUTEN

OUR GLUTEN FREE DESSERTS

| | |
|--|-----------|
| Verrine mojito (avec alcool) Biscuit cuillère, gelée mojito au rhum, crème menthe citron vert <i>Sponge cake, mojito jelly, mint and lime cream (with alcohol)</i> | 8€ |
| Verrine choco coco Biscuit moelleux chocolat, mousse coco, ganache chocolat au lait <i>Chocolate cake, coconut mousse, milk chocolate ganache</i> | 8€ |
| Verrine mangue passion Pâte sucrée, mangue fraîche, mousse passion <i>Biscuit, fresh mango, passion fruit mousse</i> | 8€ |
| Pavlova fruits rouge Meringue, chantilly, fruits rouges <i>Meringue, chantilly cream and red fruits</i> | 8€ |
| Dame blanche Glace vanille, chocolat fondu, chantilly <i>Vanilla ice cream, melted chocolate, chantilly</i> | 8€ |
| Glaces et sorbets <i>Ice cream and sorbet</i> | 8€ |

CB minimum 10€ / 10€ credit card minimum

Liste des allergènes disponibles sur demande / allergens list available on demand

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

APÉRITIFS

CHAMPAGNES

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

VERMOUTH, AMER ^{5cl} ET ANIS ^{3cl}

VERMOUTH, BITTER AND ANIS

| | | |
|--|--|----|
| Martini Bianco, Riserva Bitter, Rosso, Fiero <i>Martini Bianco, Riserva Bitter, Rosso, Fiero</i> | | 5€ |
| Prosecco bio <i>Organic prosecco</i> | | 5€ |
| Pastis 51, Ricard <i>Pastis 51, Ricard</i> | | 4€ |

SOFTS

SOFT DRINK

| | Bt 25cl | Bt 33cl | Bt 50cl | Bt 1L |
|--|---------|---------|---------|----------------|
| Eaux minérales | | | | |
| Perrier | | 4€ | | |
| Vittel, San Pellegrino | 3,5€ | | 5€ | 8€ |
| | | | | Bouteille 25cl |
| Coca-Cola, Coca-Cola zéro | | | | 4€ |
| Orangina, Schweppes, Schweppes Agrum, Schweppes Lemon | | | | 4€ |
| Red bull (boisson énergisante) <i>Red bull (energetic drink)</i> | | | | 5€ |
| Jus de fruits <i>Fruit juice</i> | | | | 4€ |
| Fruits pressés <i>Pressed fruits</i> | | | | 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

CARTE DES VINS

WINE LIST

VINS ROSÉS ROSÉ WINES

Naturalys

Grenache, Pays d'Oc, 2019 **BVO**

Château des Aspras, cuvée «les 3 frères»

Côtes de Provence, AOC 2019 **BVO**

Bandol Restanques du Moulin

AOC 2019

13cl 50cl 75cl

4€ 28€

8€ 32€

8€ 22€ 36€

VINS BLANCS WHITE WINES

Naturalys

Sauvignon, Pays d'Oc, 2017 **BVO**

XVIII Saint Luc

Côtes de Gadcogne IGP 2017

Réserve Chablis J. Moreau & Fils

Bourgogne, AOC 2017

Sancerre la Vivandière

Loire AOC 2017

13cl 37,5cl 75cl

4€ 28€

8€ 30€

9€ 24€ 38€

9€ 40€

VINS ROUGES RED WINES

Naturalys

Merlot, Pays d'Oc, 2019 **BVO**

Château Beaumel, Grande Reserve

Côte de Provence, AOP 2014

Saumur Champigny «Les Valengenets»

Loire, AOC 2016

Pinot Noir

Bourgogne, AOP 2018

Château de Lussac, cuvée Bellevue

Saint Emilion, AOC 2016

13cl 37,5cl 75cl

4€ 28€

4€ 28€

8€ 30€

7€ 32€

8€ 24€ 38€

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