

TERRASSE D'ÉTÉ

COCKTAILS

LILLET TONIC	15€
Lillet blanc ou rosé, tonic	
PALMA DE MALLORCA	19€
Lillet blanc, eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche et cassonade	
SANTORINI	19€
Plymouth Gin infusé aux 3 poivrons frais, romarin frais, tonic	
SAINT-TROPEZ	20€
Perrier-Jouët Grand Brut, Absolut vodka, jus de pêche, fruit de la passion frais et sirop de cannelle	
CAPRI (sans alcool) Fruits du jour.....	14€



CHAMPAGNES



	12CL	75CL
Perrier-Jouët Grand Brut	17€	79€
Perrier-Jouët Blason Rosé	19€	85€
Perrier-Jouët Belle Epoque 2008		248€
Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2006		500€
Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs 2004		620€

AUJOURD'HUI

AU DÉJEUNER
DU LUNDI AU VENDREDI

32€

Suggestion du moment
VIANDE OU POISSON
+
DESSERT DU JOUR

44€

**VERRE DE VIN DU
SOMMELIER (12CL)**
+
Suggestion du moment
VIANDE OU POISSON
+
DESSERT DU JOUR
+
CAFÉ

ENTRÉES

LE GASPACHO DE MELON anis et amandes fraîches.....	21€
LA SOUPE DE PETITS POIS ET FÉVETTES émulsion d'herbes fraîches et huile de pistache.....	18€
LES TOMATES VARIÉTÉS ANCIENNES broccio à la menthe, huile d'argan et citron jaune.....	19€
LE POULPE ET LES POIVRONS GRILLÉS viège de chorizo Bellota à la tapenade.....	22€

VIANDES

LA BROCHETTE DE VOLAILLE BIO AU ROMARIN tzatziki de concombre et pain pita.....	27€
LE TAJINE D'AGNEAU AUX FIGUES SÉCHÉES citron confit et cardon.....	29€
LE RUMSTECK « OR ROUGE », VRAIE SAUCE CHORON galette de polenta aux olives Taggiasche.....	32€
LE TARTARE DE BŒUF À LA TOMME FRAÎCHE ET PISTOU frites classiques ou parmesanes, cœur de laitue et crème Xérès	27€
LA SUGGESTION DE VIANDE RIVIERA DU MOMENT	29€

POISSONS

LE SAUMON CUIT VAPEUR A L'HUILE DE COCO artichauts poivrade et beurre blanc à la cardamome.....	27€
LA TARTINE DE ROUGET confit de fenouils et oignons rouges, condiment olive et gingembre.....	32€
LE THON SNACKÉ, SALADE DE TOMATES ANCIENNES houmous de pois chiches et ravigote à la grenade.....	29€
LA SUGGESTION DE POISSON RIVIERA DU MOMENT	29€

L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

LES PÂTES À LA BOHÉMIENNE Orecchiette à l'ail confit, légumes comme une ratatouille. .	28€
--	-----



LES BOWLS

**AU THON
GERMON
INSPIRATION
NIÇOISE**

Thon germon snacké
minute, haricots verts,
œufs durs, anchois,
pommes grenailles,
olives niçoises, tomates
cerises, laitue, poivrons,
fèves et fleurs, huile
d'olive citron

27€

**À LA VOLAILLE
BIO
INSPIRATION
MÉDITERRANÉENNE**

Volaille bio grillée, tomates,
concombres, poivrons,
oignons rouges, fèves,
carottes, huile d'olive citron,
menthe, persil, coriandre,
caviar d'artichauts

27€

LES DESSERTS

LE CROUSTILLANT À LA CACAHUÈTE mousse de chocolat 66%	13€
LE BISCUIT AUX AMANDES mousse légère de nougat et fruit de saison.....	13€
LE SABLÉ À LA BIGARADE crèmeux citron et Glace Yaourt de Brebis Bio.	13€
BISCUIT MOELLEUX crème légère vanille et fruits de saison	13€
GLACE / SORBET Vanille, caramel, chocolat, anis vert, lait de brebis, menthe feuille, Monarde, citron et fraises des bois	
Deux parfums	10€
Trois parfums	13€

VINS

BLANCS

IGP Val de Loire Domaine Malidain « Sauvignon » 12CL 10€ 75CL 42€
IGP Pays d'Oc Domaine de La Baume « Viognier » 12CL 12€ 75CL 52€
VDF, Château Pesquié « Terrasses » 12CL 12€ 75CL 52€
AOC Limoux, Domaine de l'Aigle 12CL 14€ 75CL 62€

ROSÉS

IGP Pays d'Oc Gérard Bertrand « Gris Blanc » 12CL 10€ 75CL 42€
AOC Côtes de Provence, Château des Vingtières 12CL 12€ 75CL 52€
AOC Coteaux Varois, Domaine du Loo « Terre de Loo » 12CL 12€ 75CL 52€

ROUGES

IGP Val de Loire, Domaine Malidain « Pinot Noir L'Aubrière » 12CL 10€ 75CL 42€
AOC Coteaux Varois, Domaine du Loo « Terre de Loo » 12CL 12€ 75CL 52€
AOC Lalande de Pomerol, Château Jean Gué 12CL 14€ 75CL 62€
IGP Haute Vallée de L'aude, Domaine de l'Aigle 12CL 14€ 75CL 62€

BOISSONS

EAUX MINÉRALES

EVIAN (75CL)	8€
BADOIT (75CL)	8€
PERRIER (33CL)	10€

SODAS

.....	8€
-------	----

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	7€
Café Américain	8€
Cappucino, Cafe Latte	9€
Thé, Infusion	9€

TERRASSE D'ÉTÉ

COCKTAILS

LILLET TONIC	€15
White or rosé Lillet with tonic	
PALMA DE MALLORCA	€19
Lillet blanc, sparkling water, lime, fresh mint and brown sugar	
SANTORINI	€19
Plymouth Gin infused with three fresh peppers, fresh rosemary, tonic	
SAINT-TROPEZ	€20
Perrier-Jouët Grand Brut, Absolut vodka, peach juice, fresh passion fruit and cinnamon syrup	
CAPRI (alcohol-free) Daily fruits.....	€14

TODAY

FOR LUNCH

FROM MONDAY TO FRIDAY

€32

FISH OR MEAT
suggestion
+
DESSERT OF THE DAY

€44

SOMMELIER'S GLASS
OF WINE (12CL)
+
FISH OR MEAT
suggestion
+
DESSERT OF THE DAY
+
COFFEE

STARTERS

MELON GAZPACHO with anise and fresh almonds.....	€21
FRENCH PEAS AND BROAD BEAN SOUP with fresh herb emulsion and pistachio oil.....	€18
HEIRLOOM TOMATOES with mint broccio cheese, argan oil and lemon.....	€19
OCTOPUS AND GRILLED PEPPERS seasoned with tapenade, Bellota chorizo and virgin sauce	€22

INLAND

ORGANIC POULTRY SKEWER WITH ROSEMARY cucumber tzatziki and pita bread.....	€27
LAMB TAJINE WITH DRIED FIGS lemon preserve and cardoon.....	€29
« OR ROUGE » RUMP STEAK with authentic Choron sauce and polenta with Taggiasche olives pancake.....	€32
HOUSE-SEASONED STEAK TARTARE WITH FRESH TOMME CHEESE AND PISTOU classic or parmesan fries, lettuce heart and sherry cream ..	€27
CHEF'S RIVERIA MEAT SPECIAL	€29

SEASIDE

STEAMED SALMON COOKED IN COCONUT OIL with peppered artichokes and cardamom flavoured white butter.....	€27
GOATFISH ON TOAST with fennel and red onion confit, olive and ginger seasoning.....	€32
SNACKED TUNA WITH HEIRLOOM TOMATO SALAD chickpea houmous and pomegranate ravigote sauce....	€29
CHEF'S RIVIERA FISH SPECIAL	€29

THE VEGETARIAN PLATE

BOHEMIAN-STYLE PASTA Orrechiette with garlic preserved and ratatouille-style vegetables.....	€28
---	-----



CHAMPAGNES



	12CL	75CL
Perrier-Jouët Grand Brut	17€	79€
Perrier-Jouët Blason Rosé	19€	85€
Perrier-Jouët Belle Epoque 2008		248€
Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2006		500€
Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs 2004		620€



RIVIERA INSTANT

EVERYDAY

GLASS OF PERRIER-JOUËT GRAND BRUT (12CL)

STARTER

MAIN COURSE

DESSERT

€69

THE BOWLS

**LONGFIN
TUNA**
INSPIRED BY
NIÇOISE SALAD

Longfin Tuna, string
beans, boiled eggs,
anchovies, new
potatoes, Niçoise
olives, cherry tomatoes,
lettuce, peppers, broad
beans and flowers, olive
oil and lemon dressing

€27

**ORGANIC
POULTRY**
MEDITERRANEAN
INSPIRATION

Organic grilled poultry,
tomatoes, cucumber,
peppers, red onions, broad
beans, carrots, olive oil
and lemon dressing, mint,
parsley, coriander and
artichoke caviar

€27

THE DESSERTS

CRUNCHY PEANUT and chocolate mousse 66%	€13
ALMOND BISCUIT light nougat mousse and seasonal fruit.....	€13
BITTER ORANGE SHORTBREAD lemon cream and organic ewe milk yogurt ice cream.....	€13
SOFT BISCUIT light-whipped vanilla cream and seasonal fruits	€13
ICE CREAM / SORBET Vanilla, caramel, chocolate, green anise, ewe's milk, leaf mint, Scarlet beebalm, lemon and wild strawberry	
Two flavors.....	€10
Three flavors.....	€13

WINES

WHITE

IGP Val de Loire Domaine Malidain « Sauvignon » 12CL €10 75CL €42
IGP Pays d'Oc Domaine de La Baume « Viognier » 12CL €12 75CL €52
VDF, Château Pesquié «Terrasses » 12CL €12 75CL €52
AOC Limoux, Domaine de l'Aigle 12CL €14 75CL €62

ROSÉ

IGP Pays d'Oc Gérard Bertrand « Gris Blanc » 12CL €10 75CL €42
AOC Côtes de Provence, Château des Vingtières 12CL €12 75CL €52
AOC Coteaux Varois, Domaine du Loo « Terre de Loo » 12CL €12 75CL €52

RED

IGP Val de Loire, Domaine Malidain « Pinot Noir L'Aubrière » 12CL €10 75CL €42
AOC Coteaux Varois, Domaine du Loo « Terre de Loo » 12CL €12 75CL €52
AOC Lalande de Pomerol, Château Jean Gué 12CL €14 75CL €62
IGP Haute Vallée de L'aude, Domaine de l'Aigle 12CL €14 75CL €62

BEVERAGES

MINERAL WATER

EVIAN (75CL).....	€8
BADOIT (75CL).....	€8
PERRIER (33CL).....	€10
SODAS	€8

HOT BEVERAGES

Espresso, decaffeinated	€7
American coffee	€8
Cappucino, Cafe Latte	€9
Tea, herbal tea	€9