

LA CARTE

Ouvert tous les jours de 10h à 19h
et de 10h à minuit pendant les Congrès.

Open daily from 10.00am to 7.00pm
Except during city congresses from 10.00am to midnight.

À PARTAGER... TO SHARE...

Guacamole minute élaboré devant vous	19€
<i>Fresh chunky Guacamole prepared tableside</i>	
Mini sardines millésimées à l'huile d'olive	19€
Focaccia croustillante beurre AOP <i>Crunchy focaccia butter</i>	
Burrata des Pouilles de 500g	36€
Légumes grillés pesto pignons de pins <i>Grilled vegetables pesto pine nuts</i>	
Secreto n°7 produit unique entrecôte de Galice	29€
80 g Travaillé et tranché comme un jambon sec <i>80 g Spice rubbed and sliced like a prosciutto</i>	
Caviar de chez CaviarPlaces, le 380 racé et sensuel	95€
<i>Caviar from CaviarPlacs #380</i>	
Plateau de fromages affinés AOP et ses condiments	24€

LES ENTRÉES... APPETIZERS...

Ceviche de Loup Bio	27€	
<i>Ceviche of organic seabass</i>		
Ceviche de Dorade Bio	27€	
<i>Ceviche of organic sea bream</i>		
Tartare de Thon Rouge de méditerranée	entrée 21€	plat 28€
<i>Mediterranean red Tuna</i>		
Carpaccio de Dorade rose sauvage	26€	
<i>Carpaccio of pink wild caught sea bream</i>		
Coeur de Saumon fondant façon gravelax parfumé au combava	25€	
<i>Loin of salmon gravelax style</i>		
Salade Niçoise à notre façon	26€	
<i>Niçoise salad "our way"</i>		
Salade César au poulet fermier	27€	
<i>Caesar salad with free range roasted chicken breast</i>		
Carpaccio de boeuf Holstein mariné et fumé aux épices	27€	
<i>Holstein beef carpaccio smoked and marinated with 5 spices</i>		
Rouleau de printemps au King Crabe	45€	
<i>King Crabe fresh spring roll</i>		

LES PÂTES... PASTA...

Risotto crémeux au parmesan, saumon frais et citron vert 26€
Creamy parmesan risotto with fresh salmon and lime

Risotto façon paëlla et calamars frais juste saisis 29€
Risotto "paëlla style"

Linguine Black & White aux fruits de mer frais 29€
Seafood Linguine

Penne all'arabiata, olives taggiasca et basilic frais 21€
Penne all'arabiata, taggiasca olive and basilic

LES PITCHOUNS... FOR THE KIDS

Le petit burger 14€
The little burger

Lamelles de saumon 14€
Slices of salmon

Suprême de poulet rôti 14€
Roasted chicken supreme

TOUT FEU TOUT FLAMME...

LA PECHE DU JOUR CATCH OF THE DAY

Poisson entier découpé à table et accompagné de sauce Vierge mangue et combava

Whole fish prepared tableside, served with tomato and mango salsa

Sauvage (selon l'arrivage issu de pêche artisanale) 14€/100g

Wild caught (based on market availability)

Daurade royale Bio 38€

Organic guilt head sea bream

Loup Bio 38€

Organic sea bass

Camarone grillée dans sa carapace 39€

Grilled giant prawn in its shell

Effeillé de cabillaud croustillant et fondant, nage fleurie 27€

Cod fish in fragrant tea broth

TOUT FEU TOUT FLAMME...

LES VIANDES OUR MEATS

Filet de boeuf marinade magique, sauce saté (300g) 39€

Tenderloin beef with saté sauce

Côte de veau élevée sous la mère 36€

Veal chop "milk fed"

Côte de bœuf Black Angus 99€

1 kg | maturé 3- 4 semaines

Découpée devant vous et accompagnée de nos moutardes

1 kg each | matured 3-4 weeks

Black angus beef Ribeye bone-in

Carved tableside and served with our mustard mix

**Tartare de filet de boeuf au couteau
avec sa Burrata des Pouilles** 28€

Beef tenderloin tartar "knife cut" with Burrata

Notre double Cheeseburger (Servi avec frites et sauce maison basilic) 34€

Our double cheeseburger served with french fries and house basil sauce

Taxes et services compris

Origine de nos viandes : France | Hollande | Chili | USA

Une carte avec les allergènes est à votre disposition sur demande

LES ACCOMPAGNEMENTS... SIDE DISHES...

Frites, petites et croustillantes

Crunchy fries

5€

Pôelée de légumes de saison

Sauteed seasonal vegetables

5€

Aubergines fondantes sauce soja sucrée et sésame

Confit eggplant with sweet sauce and sesame

6€

Riz vinaigré, wakamé et édamamés

Vinegared rice, wakame, edamame

6€

Salade roquette, tomates séchées, copeaux de parmesan

Arugula, sun dried tomato, parmesan shavings

5€

Salade sucrine en croque en sel

Sucrine salad, olive oil, lemon juice, sea salt

5€

Pommes de terre grenailles rôties au four à l'ail et au romarin

Rosemary and garlic roasted baby potatoes

6€

DESSERTS *by Lilian Bonnefoi*

À PARTAGER

Pot de petits babas au rhum vanille ou mojito (pour ⅔ personnes) 32€

Jar of rum babas vanilla or mojito (⅔ people)

Tiramisu (pour ⅔ personnes) 28€

Tiramisu (⅔ people)

Le gâteau de crêpes à l'orange (pour ⅔ personnes) 32€

Layered Orange and crepe cake (⅔ people)

Plateau de fruits de saison tranchés XL (pour ⅔ personnes) 45€

Oversized fresh fruit platter

RIEN QUE POUR MOI

Notre sélection d'entremets et tartes du moment 13€

Selection of daily tarts and pastries

Le café gourmand et ses surprises 15€

The coffee gourmet and its surprises

Boule de crème glacée artisanale 5€

Scoop of ice cream

Vanille | chocolat | café | coco | pistache | fraise | caramel beurre salé

Vanilla | chocolate | coffee | coconut | pistachio | strawberry | salted caramel

Boule de sorbet artisanal 5€

Scoop of sorbet

Citron vert | framboise | cerise | mangue | litchi

Lime | raspberry | cherry | mango | lychee

Assiette de fruits de saison tranchés 16€

Plate of fresh sliced seasonal fruits