

## A PARTAGER

<b>Sardines Ortiz</b> , servi avec pain et beurre ☒	26
<b>Guacamole</b> , pico de gallo, latina sauce V ☒ ☑	18
<b>Pata negra Cinco jota</b> , servi avec pan con tomate	38
<b>Huitres Gillardeau</b> , servi avec pain de campagne et beurre ☑	48
6 pièces	

## ENTREES

<b>Crudo de sériole – origine Méditerranée</b> ☒ ☑	
Caviar, œufs de truite, gel de yuzu, huile d'herbe	42
<b>Tataki de thon rouge – origine Méditerranée</b> ☑	
Sauce vierge, échalotes frites, citron vert, mayonnaise au wasabi, salade d'herbes	34
*supplément caviar 25	

## PLATS

<b>Hamburger</b>	
Sauce burger, fromage, oignons grillés, tomates, pickels au yuzu	42
<b>Lobster roll</b>	
Mayonnaise au homard, tomate cerise, estragon, pomme paille	45
<b>Poulpe rôti</b> ☒	
Purée de patate douce, feta, grenade, sauce pistache coriandre	45

## ACCOMPAGNEMENTS

Pomme de terre rôties aux épices cajun ☒	10
Salade verte et tomates cerises ☒	10

## PIZZAS

<b>Margherita</b> , sauce tomate, mozzarella fior di latte V	30
<b>Guanciale</b> , sauce tomate, mozzarella fior di latte, parmesan	32
<b>Anchois</b> , sauce tomate, olives noires, roquette et pesto ☑	32
<b>Spianata</b> , sauce tomate, courgettes, piment Calabrais	32
<b>Truffe</b> , crème de truffe, fontina, mozzarella fior di latte V	48
<b>Bresaola</b> , ricotta, citron – sans sauce tomate	30

## SALADES

<b>Salade de quinoa</b> V	
Grenade, feta, noix de cajou, coriandre, menthe, citron, échalotes frites et vinaigrette au Nuoc Mam	30
<b>Salade de pastèque</b> V ☒	
Concombre, feta, oignons rouges, avocat, pistaches, menthe et olives Taggiasche	26
<b>Salade Niçoise</b> ☒ ☑	
Thon, anchois, radis, céleri, concombre, olives, cébettes, poivrons, tomates et œufs de caille	38

## SUPPLEMENT

Poulet	12
--------	----

## DESSERTS

Sélection de glaces et sorbets de la maison Berthillon, glacier Parisien depuis 1954	15
Demie pastèque à partager ☒ ☑	30
Plateau de fruits frais à partager (2 personnes) ☒ ☑	48
Tarte aux fruits de saison	16
Tarte aux chocolats, ganache trois chocolats, noisettes caramélisées	16

Plats végétariens V - Plats sans gluten ☒ - Plats sans lactose ☑

Liste des allergènes pouvant être présents dans nos plats: Gluten, Crustacé, Œuf, Poisson, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques.

Origines de la viande : « Nées, élevées et abattues » en France, Espagne / Origines du poisson : océan Atlantique, mer Méditerranée

Prix nets en Euros. TVA et service inclus. Boissons non comprises.

## CHAMPAGNE

	Verre	Bouteille	Magnum
<b>Billecart-Salmon Brut Réserve NV</b>	29	145	290
<b>Billecart-Salmon Brut Rosé NV</b>	38	190	395
<b>Ruinart Blanc de Blanc</b>		255	525
<b>Dom Pérignon 2013 / 2010</b>		550	1 400

## ROSÉ

<b>Figuière « Première », AOP Côtes de Provence 2023</b>	18	80	175
<b>Château Minuty Rosé &amp; Or, AOP Côtes de Provence 2022</b>	21	95	205
<b>Domaines Ott, Château de Selle, AOP Côtes de Provence 2023</b>	24	120	255
<b>Château Minuty « 281 », AOP Côtes de Provence 2023</b>		135	
<b>Garrus, Château d'Esclans, AOP Côtes de Provence 2021</b>		295	

## VIN BLANC

<b>Bellet, Château de Crémat Mademoiselle AOP 2022</b>	20	90	
<b>Chablis, Domaine d'Henri « Saint-Pierre » AOP 2022</b>	26	130	
<b>Chassagne-Montrachet, Dom. Amiot « Vieilles Vignes », AOP 2022</b>	38	190	

## VIN ROUGE

Servis frais

<b>Bellet, Château de Crémat « Les Rosiers » AOP 2021</b>	20	90	
<b>Côte de Nuits, Dom. David Duband 2020</b>	24	110	

### Jéroboams (3L)

<b>Billecart-Salmon Brut Réserve</b>	550
<b>Billecart-Salmon Brut Rosé</b>	790
<b>Ruinart Blanc de Blancs</b>	1 850
<b>Dom Pérignon 2010</b>	5 200

### Tequila clase azul

<b>Plata</b>	38
<b>Reposado</b>	48
<b>Añejo</b>	250
<b>Ultra</b>	350