

## LES ENTRÉES

<b>LA SOUPE AU PISTOU, LÉGUMES FRAIS ET PÂTES</b> <i>The local pesto soup</i>	12 €
<b>LA SOUPE DE POISSONS DE ROCHE , ROUILLE ET CROÛTONS</b> <i>Local fish soup, spicy mayonnaise, croûtons</i>	15 €
<b>ŒUF COCOTTE, POIVRON ET SAFRAN</b> <i>Baked egg, bell pepper, saffron</i>	12 €
<b>LA SALADE DE CEE, POIVRONS CORNE ET POIS CHICHE</b> <i>Sweet pepper and chickpea salad</i>	12 €
<b>CEVICHÉ DE DORADE, SAUCE PONZU ET CITRON VERT</b> <i>Sea bream ceviche, ponzu sauce, lime</i>	18 €
<b>BURRATA DI BUFFALA, COURGETTES, CITRON ET BASILIC</b> <i>Burrata di buffala, local zucchini marinated with lemon and basil</i>	23 €
<b>LA SALADA NISSARDA RECOUNOUISSADA AU THON À L'HUILE</b> <i>Niçoise salad, marinated tuna</i>	22 €
<b>CŒUR DE SAUMON FUMÉ, SAUCE ANETH ET BLINIS</b> <i>Smoked salmon, dill, yogurt sauce</i>	25 €
<b>FOIE GRAS DE CANARD CONFIT, CHUTNEY</b> <i>Duck foie gras, fruit chutney</i>	29 €
<b>LES 6 HUÎTRES SPÉCIALES N°2 DE YVES PAPIN</b> <i>6 special n°2 Yves Papin's oysters</i>	39 €

## LES PÂTES & RISOTTO

<b>RISOTTO CRÉMEUX AUX ASPERGES</b> <i>Creamy asparagus risotto</i>	28 €
<b>MERDA DI CAN</b> <i>Creamy parmesan cheese and chard gnocchi</i>	18 €
<b>PÂTES FRAÎCHES, SAUGE, TOMATES FRAÎCHES ET CÂPRES</b> <i>Fresh tomatoes, sage and capers pasta</i>	24 €

## LES POISSONS

<b>LE LOUP BIO GRILLÉ, GARNITURES AU CHOIX</b> <i>Grilled organic seabass fish</i>	46 €
<b>LA SOLE GRILLÉE, GARNITURES AU CHOIX</b> <i>Grilled sole fish</i>	49 €
<b>LE HOMARD BLEU RÔTI, GARNITURES AU CHOIX</b> <i>Roasted blue lobster</i>	68 €
<b>L'ÀÏOLI</b> <i>Poached cod fish, steamed vegetables flavored with the garlic</i>	25 €
<b>LES GAMBAS RÔTIES, QUINOA ET AVOCAT</b> <i>Roasted king prawns, quinoa and avocado salad</i>	28 €

## LES VIANDES

<b>POULET FERMIER "TERRE DE TOINE" À LA NIÇOISE, TAGLIATELLE FRAÎCHE</b> <i>Niçoise style "Terre de Toine" chicken, fresh tagliatelle</i>	28 €
<b>TARTARE DE BOEUF, FRITES FRAÎCHES</b> <i>Homemade beef tartar, french fries</i>	28 €
<b>FOIE DE VEAU À LA LYONNAISE, POMME PURÉE</b> <i>Lyonnais style veal liver, mashed potatoes</i>	32 €
<b>FILET DE BŒUF, POMMES PONT-NEUF ET BÉARNAISE</b> <i>Beef fillet, pommes Pont-Neuf, bearnaise sauce</i>	39 €
<b>CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AUX HERBES, RATATOUILLE</b> <i>Roasted local rack of lamb flavored with aromatic herbs, french ratatouille</i>	39 €
<b>LA CÔTE DE VEAU, FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS (environ 300g)</b> <i>Roasted veal chop, pan fried mushrooms</i>	45 €

## ESPRIT DE PARTAGE

<b>LA SOCCA</b> À base de farine de pois chiche <i>Fried chick pea</i>	6 €
<b>LI PANNISA</b> Frites à base de farine de pois chiche <i>Chick pea pancakes</i>	8 €
<b>LA PISSALADIÈRA</b> Pâte à pain, oignons confits, anchois <i>Bread dough, confit onion, anchovies</i>	10 €
<b>SARDINETTE PORTOMAR</b> Pain toasté et beurre demi sel <i>Toasted bread served with salt butter</i>	14 €
<b>ASSORTIMENT NIÇOIS</b> La socca, li panissa, la pissaladèria	20 €

## LES ACCOMPAGNEMENTS

<b>GRATIN DE BLETTES / Local chard gratin</b>	5 €
<b>POMME PURÉE / Mashed potatoes</b>	5 €
<b>FRITES FRAÎCHES / French fries</b>	5 €
<b>BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES / Seasonnal vegetables</b>	5 €
<b>HARICOTS VERTS / Green beans</b>	5 €
<b>RATATOUILLE / French ratatouille</b>	5 €

## LES DESSERTS

<b>CRÈME BRÛLÉE AU ROMARIN</b> <i>Rosemary crème brûlée</i>	13 €
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR</b> <i>Black chocolate mousse</i>	13 €
<b>TARTE TATIN</b> <i>Tarte tatin</i>	13 €
<b>PARIS - BREST</b> <i>Paris-Brest, praline cream with almond and hazelnut</i>	13 €
<b>TOURTE AUX BLETTES FAÇON JACQUES MÉDECIN</b> <i>Jacques Médecin's chard pie</i>	13 €
<b>ASSIETTE DE FRUITS ROUGES</b> <i>Fresh red berries platter</i>	19 €
<b>LA BOULE DE GLACE OU SORBET</b> Vanille, chocolat, calisson, praliné, noix de coco, caramel beurre salé, fraise, framboise, passion  Vanilla, chocolate, calisson, praliné, coconut, salted caramel, strawberry, raspberry, passion fruit	4 €

LA VIANDE BOVINE ENTRANT DANS LA COMPOSITION DES PLATS EST D'ORIGINE FRANÇAISE.  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
PRIX NETS, SERVICE COMPRIS.