LA SÉLECTION D'HORS D'ŒUVRES
Selection of hors d'œuvres

Tapenade
Tapenade of Niçoise olives with anchovy puree

Petits farcis Niçois
Mediterranean vegetables stuffed with veal

Poivrons à l'huile d'olive
Sweet peppers with olive oil

Pissaladière
Caramelized onion tart with anchovies

Betterave marinée
Marinated beetroot

Salade Niçoise
Niçoise Salad

Escargots de Bourgogne
Wild Bourgnogne snails

Salade d'artichauts & crème d'anchois
Artichoke salad & anchovies cream

Salade de lentilles vertes
Green lentils salad

Salade d'endives & gorgonzola
Endives salad, stilton & caramelised walnut

Salade de haricots verts au foie gras
French beans with foie gras salad

Burrata & tomates
Burrata cheese with tomatoes & basil

Tartare de thon
Tuna tartar

Carpaccio de sériole & avocat
Yellowtail with avocado and citrus dressing

Salade d'Homard & King crab
Lobster & king crab salad

Crevettes tièdes à l'huile d'olive
Warm prawns with olive oil

Aubergine grillée, mozzarella & crevettes au pistou
Grilled eggplant with mozzarella, prawns & pistou

Calamars frits
Deep fried baby squids

Beignets de fleur de courgettes
Zucchini blossoms with parmesan

CAVIAR PETROSSIAN

OSSETRA TSAR IMPÉRIAL	BELUGA TSAR IMPÉRIAL
50g	50g
125g	125g
250g	250g
500g	500g

*TRUFFES D'ÉTÉ FRAICHES (TUBER AESTIVUM) / *FRESH SUMMER TRUFFLES (TUBER AESTIVUM)

LES PLATS PRINCIPAUX
Main courses

Gnocchis à la tomate fraîche
Gnocchi with cherry tomatoes, garlic and parmesan cheese

All' Arrabiata
Pasta with tomatoes and chili

Rigatoni aux truffes*
*Rigatoni pasta with truffle**

Pâtes au bœuf
Pasta with beef ragout and mushrooms

Grosses crevettes grillées
Grilled king prawns

Loup de mer préparé en croûte de sel ***(2 pers. approx. 1,2kg)***
Salt-crusted whole sea bass

Sole meunière ***(approx. 700g)***
« Meunière» sole fish

Filet de loup « façon Nicole »
Sea bass filet « Nicole style »

Daurade entière au citron
Whole sea bream baked in papillote with lemon, herbs & olive oil

Œufs brouillés à la truffe*
*Scrambled eggs with truffle**

Entrecôte grillée
Grilled rib eye steak 400g

Côte de veau grillée
Grilled veal chop

Côtelettes d'agneau Vivienne
Grilled lamb cutlets with smocked eggplant

Coquelet au citron confît
Roast baby chicken with confit lemon

Poulet entier au foie gras *** ***(idéal pour 3pers.)
Whole roasted chicken with foie gras (subject to availability)

***Gigot d'agneau ***
Leg of lamb with spiced couscous (subject to availability)

Broccolini
Steamed broccolini

Haricots verts
Green beans

Frites maison
Homemade french fries

Salade de mesclun
Mesclun salad

Gratin dauphinois
Baked gratinated potatoes

Purée à la truffe*
Truffle mashed potatoes*

Food «à la minute» served when it's ready

Végétarien - Vegetarian *Sans gluten - Gluten free*

PAIN ET APÉRITIFS · BREAD AND APPETIZER

POISSON ISSU DE LA PECHE DURABLE - SUSTAINABLY SOURCED FISH
NOUS TENONS À LA DISPOSITION DE NOTRE CLIENTÈLE LA TRAÇABILITÉ DE TOUTES NOS VIANDES.
CUSTOMERS ARE FREE TO ENQUIRE ABOUT THE TRACEABILITY OF ALL OUR MEAT.
*TRUFFES D'ÉTÉ FRAICHES (TUBER AESTIVUM) / *FRESH SUMMER TRUFFLES (TUBER AESTIVUM)

Une Allergie ? Scannez moi
Any Allergy? Scan Me