

On partage !

Calamars poêlés, ail et persil <i>Pan-fried Squid with garlic and parsley</i>	24
Sardinettes grillées <i>Grilled sardines</i>	19
Couteaux, soubressade <i>Razor clams, sobrasada</i>	20
Anchois de Cantabrie <i>Cantabrian anchovies</i>	14

Nos entrées

Carpaccio de daurade et poutargue <i>Sea bream and bottarga carpaccio</i>	22
Burrata des Pouilles <i>Burrata from Puglia</i>	19
Salade niçoise <i>Niçoise salad</i>	23
Salade César <i>Caesar Salad</i>	24

Nos plats

Moules de bouchots, pommes frites <i>Bouchot mussels, French fries</i>	26
Belle tentacule de poulpe, tzatziki et caviar d'aubergine <i>Beautiful octopus tentacle, tzatziki and eggplant caviar</i>	28
Faux-filet de bœuf Simmental, sauce béarnaise <i>Faux-filet Simmental with béarnaise sauce</i>	34
Tartare de bœuf et chair de crabe, pommes frites <i>Beef tartare with crab meat, French fries</i>	27
Aïoli, cabillaud nacré, légumes colorés et œuf <i>Aïoli, pearly cod, colorful vegetables and egg</i>	28
Pasta mezze maniche alle vongole e chorizo <i>Mezze maniche pasta with clams and chorizo</i>	28
Loup ou daurade grillée <i>Grilled sea bream or sea bass</i>	39
Poisson en retour de pêche <i>Catch of the day</i>	12 € / 100 g

Nos desserts maison

Crème brûlée <i>Crème Brûlée</i>	11
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	11
Mousse au chocolat <i>Chocolate Mousse</i>	11
Café gourmand <i>Coffee with dessert selection</i>	14

Nos glaces & sorbets artisanaux

Parfums au choix : glaces (yaourt, vanille, pistache, café) & sorbets (chocolat, citron, fraise, abricot)
Flavours: ice creams (yoghurt, vanilla, pistachio, coffee) & sorbets (chocolate, lemon, strawberry, apricot)

1 Boule <i>1 scoop</i>	4
2 Boules <i>2 scoops</i>	7
3 Boules <i>3 scoops</i>	10

Bon appétit !

SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM

