

ENTREES starters

- Salade de quinoa aux légumes croquants, grenade et vinaigrette maracuja** 18€
Quinoa salad with crunchy vegetables, granate and maracuja dressing
- Brema ceviche, sauce leche de tigre** 21€
Seabream ceviche, leche de tigre sauce
- Foie gras mi cuit, pain aux noix et confit d'oignons au vin rouge** 22€
Half cooked foie gras, nut bread, and onion confit in red wine
- Burrata du Pearl deux textures, haricots verts à l'huile de truffe, tomates, poudre d'olive** 24€
Pearl's two ways burrata, french beans and truffle oil, baby tomato, olive "powder"
- Salade de homard aux saveurs Thai, copeaux de légumes croquants, grenade, gingembre, soy sauce** 26€
Lobster salad with Thai flavors, crunchy vegetable, granate, ginger and soy dressing

POISSONS fish

Filet de loup juste snacké, purée de choux fleur à la fève de tonka et condiments méditerranéens 28€

Seabass filet just snacked, coliflower pure with tonka bean and mediterranean condiments

Risotto homard et salicorne 30€

Lobster and samphire risotto

Mi-cuit de thon crouste de parmesan, purée de carottes au cumin et petits légumes, sauce basilic 32€

Seared tuna in a parmesan crust, carrot pure with cumin and vegetables, basil sauce

Saint Jacques avec légumes et purée de patates douces à la vanille, sauce homardine 34€

Roasted scallops with vegetables, sweet potato pure and vanilla, lobster sauce

VEGETARIEN

Wok de légumes avec riz parfumé 22€

Vegetables wok with rice

Linguine de légumes 22€

Linguinis with vegetables

VIANDES meat

Suprême de volaille aux senteurs de provence, petits légumes, sauce poivrons doux <i>Chicken supreme Provence flavor, babies vegetables, sweet peppers sauce</i>	29€
Magret de canard à la plancha, légumes et panisse, sauce aigre-douce aux fruits rouges <i>Duck breast with vegetables and panisse, sweet and sour sauce with red fruits</i>	30€
Carré d'agneau rôti, purée d'aubergine brûlée, sauce chimichuri <i>Roast rack of lamb, burnt eggplant puree, chimichurri sauce</i>	32€
Filet de bœuf, pommes de terre grenaille au four et petits légumes, jus truffé <i>Beef tenderloin, baked shot potatoes and vegetables, truffle sauce</i>	35€

MENU ENFANT kids

Linguine à la Bolognaise	<i>Bolognese style linguini</i>	17 €
Steak haché	<i>Beef (Ground)</i>	17 €
Poulet croustillant	<i>Crispy chicken</i>	17 €
Cabillaud pané	<i>Breaded fish</i>	17 €

Les plats peuvent être accompagnés de frites, riz ou légumes.
Can be served with french fries, rice or veg

NOS DESSERTS

« fait maison homemade »

« Straggisto » yaourt à la grecque, granola maison 12€

« Straggisto » – Greek yogurt, homemade granola and berries

Cheesecake aux fruits rouges 13€

Red fruits cheesecake

Tarte au citron du Pearl 13€

Pearl's lemon tart

Fruits frais de saison, sorbet 14€

Sliced fresh fruits, sorbet

Cœur coulant chocolat, glace vanille 14€

Chocolate flowing heart with vanilla ice-cream

Café gourmand 15€

Coffee with a selection of desserts

Glaces Barbarac– Sorbets 13€

Ice creams – Sorbets



Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Coco

Sorbets : Fraise, Framboise, Ananas, Mangue, Passion, Citron jaune

Ice Cream : vanilla, chocolate, coffee, pistachio, coconut

Sorbet : strawberry, raspberry, pineapple, mango, passion fruit, lemon

Prix nets, service compris