

## A PARTAGER to share

**Le croque 'n' truffe**

*Croque monsieur with truffle*

24€

**L'asiatique : Nems, Samossas et Crevettes panko**

*Spring rolls, Samossas and panko prawns*

24€

## ENTREES starters

**Burrata du Pearl à l'huile de truffe, carpaccio de tomates oubliées, olives Italienne**

*Pearl's burrata with truffle oil, tomato carpaccio, Italian olives*

24€

**Ceviche de daurade mariné « minute » au leche de tigre**

*"Minute" marinated seabream ceviche with "leche de tigre"*

25€

**Vitello tonnato**

*Sliced veal and tuna sauce*

23€

**Tataki de bœuf à l'asiatique, salade chinoise et avocat**

*Beef tataki Asian style, Chinese style salad and avocado*

24€

**Vegan Poke Bowl : riz, mangue, wakame, edamame, carotte, chou, pousse de soja, concombre, radis, grenade, sésame**

*Vegan poke bowl: rice, mango, edamame, wakame, carrot, red cabbage, sprout soy, cucumber, radish, grenade and sesame*

21€

## POISSONS fish

<b>Poulpe grillé, purée de vitelotte, mini carotte et sauce chimichuri</b> <i>Grilled octopus, mashed purple potato, baby carrot and chimichurri sauce</i>	32€
<b>Filet de Saint-Pierre, fumet réduit à la marjolaine et artichauts à la méditerranéenne</b> <i>Snacked John Dory fish filet, reduced marjoram fumet, mediterranean artichokes</i>	34€
<b>Thon mi-cuit en croute de parmesan, purée de carotte au cumin et légumes</b> <i>Seared tuna in a parmesan crust, carrot puree with cumin and vegetables</i>	33€
<b>Dos de saumon rôti, sauce homardine au citron vert, riz et légumes confits</b> <i>Roasted salmon, lobster and lime sauce, rice with candied vegetables</i>	28€
<b>Poisson entier grillé (pour 1 ou 2 personnes) Sauce chimichuri et sauce homardine</b> <b>Garniture aux choix : Purée de vitelotte, riz parfumé, légumes confits, frite ou salade verte</b> <i>Grilled fish (for 1 or 2 persons) – Served with chimichurri sauce avec Mediterranean condiment</i> <i>Choice of sides : mashed purple potato, rice, candied vegetables, fresh fries or green salad</i>	39€/75€

## VEGETARIEN

<b>Assiette plaisir : purée de vitelotte, légumes confits et asperges</b> <i>Pleasure plate : Mashed purple potato, candied vegetables and asparagus</i>	28€
<b>Poêlée de légumes et riz parfumé</b> <i>Pan-fried vegetables and rice</i>	26€

## VIANDES meat

<b>Surf and turf : filet de bœuf snacké et poulpe grillé, purée de pomme de terre maison, légumes, sauce chimichuri et jus truffé</b>	<b>48€</b>
<i>Snacked beef tenderloin and grilled octopus, homemade potatoe puree, vegetables, chimichurri sauce and truffle topping</i>	
<b>Côte de bœuf grillée, pommes de terre ratte au piment d'Espelette</b>	<b>35€</b>
<i>Grilled rib steak, fingerling potatoes with espelette pepper</i>	
<b>Filet de bœuf, purée de pomme de terre maison, jus truffé</b>	<b>37€</b>
<i>Beef tenderloin, truffle sauce with homemade potatoe puree</i>	
<b>Magret de canard rôti au miel et romarin, légumes confits, asperge et pointe d'ail noir</b>	<b>33€</b>
<i>Roasted breast of duck with honey and rosemary, garlic and candied vegetables</i>	
<b>Suprême de poulet rôti aux senteurs de garrigue, sauce yaourt au piment, panisse frite et sucrose garnie</b>	<b>32€</b>
<i>Chicken supreme Italian flavour, creamy polenta, olive sauce</i>	

## MENU ENFANT kids

<b>Steak haché</b>	<i>Beef (Ground)</i>	<b>20 €</b>
<b>Filet de poulet pané</b>	<i>Crispy chicken</i>	<b>20 €</b>
<b>Cabillaud pané</b>	<i>Breaded fish</i>	<b>20 €</b>

**Les plats peuvent être accompagnés de frites, riz ou légumes / Une boule de glace au choix en dessert**  
*Can be served with french fries, rice or veg / A scoop of ice cream of your choice for dessert*

# NOS DESSERTS

## « Fait maison - Homemade »

<b>Soupe de fraise au basilic, glace yaourt et tuile au sésame grillé</b> <i>Strawberry soup with basil, yogurt ice cream and grilled sesame tuile</i>	15€
<b>Tiramisu baileys et speculoos</b> *présence infime d'alcool <i>Baileys and speculoos tiramisu</i> *moderate alcohol	15€
<b>Croustillant aux fruits rouge</b> <i>Crispy with red fruits</i>	15€
<b>Crème brûlée au Nutella</b> <i>Nutella creme brulee</i>	15€
<b>Assiette de fruits frais, gel citron et sirop à la verveine</b> <i>Fresh fruit, lemon gel and verbena syrup</i>	15€
<b>Café gourmand</b> <i>Coffee with a selection of desserts</i>	16€
<b>Glaces Barbarac – Sorbets (3 boules)</b> <i>Ice creams – Sorbets</i> Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Coco Sorbets : Fraise, Framboise, Mangue, Passion, Citron jaune <i>Ice Cream : vanilla, chocolate, coffee, pistachio, coconut</i> <i>Sorbet : strawberry, raspberry, mango, passion fruit, lemon</i>	15€

Prix nets, service compris