



Epicerie

Anchois de Cantabrie (conserve)	14€
filets d'anchois, pain grillé, beurre salé	
Jambon d'Auvergne IGP	15€
jambon Florus Solatium affiné dans le clocher de la Cathédrale de St Flour	
Chèvre frais de Provence	14€
huile d'olive, olives, origan	
Petites sardines (conserve)	13€
pain grillé, beurre salé	
Ventrêche de thon (conserve)	15€
pain grillé, beurre salé	
Tarama maison	13€
pain pita & citron vert	
Botte de radis	9€
beurre salé	
Secca d'Entrevaux	14€
bœuf séché	

Entrées

Mozzarella di Buffala	14€
mozzarella AOP lait cru & salade de tomates	
Halloumi grillé	14€
salade, tomates cerises & miel	
Carpaccio de poisson	15€
poisson du jour, coriandre, citron vert & baies roses	
Salade d'artichauts crus	15€
artichauts violets, pecorino Sardo, roquette & olives noires	
Salade Niçoise	18€
tomate, concombre, radis, artichaut, olives, anchois, basilic, poivron, thon, œuf, radis, céleris & févrette	
Salade de petits pois	16€
petits pois frais, courgettes crues, grenade, chèvre frais & citrons	
Vitello Tonnato	15/25€
veau & sauce Tonnato (anchois, câpres, thon)	

Snack (jusqu'à 18h)

Croque Monsieur	17€
jambon truffé « tuber aestivum » & mesclun	
Pan Bagnat	17€
salade Niçoise dans un pain	

Menu Enfant*

17€

* Un sirop, un plat & une boule de glace

Steak haché minute	
bœuf français, frites maison ou courgettes	
Filet de Daurade frais	
frites maison ou courgettes	

Plats

Tartare de bœuf	22€
bœuf français haché minute, condiments, frites maison & mesclun	
Paillard de poulet	24€
filet de poulet en fine tranche & salade Caesar	
Faux Filet « Race Salers »	31€
frites maison, mesclun & beurre maître d'hôtel	
Sardines grillées	22€
sardines, pommes de terre grenaille & roquette	
Pêche du jour, sauce vierge	P.M
poisson selon arrivage, salade de fenouil & kumquat	
Merguez & Taboulé Libanais	21€
merguez artisanales & taboulé aux herbes	
Salade de Freekeh	17€
courgettes, tomates, herbes & houmous	
Filet de loup, sauce vierge	32€
filet de loup, courgettes de Nice & sauce vierge	
Plat du jour	17€
du lundi au vendredi - le midi uniquement	

Desserts

Chou noisette chocolat	14€
chou chocolat, crèmeux noisette, crème légère vanille, sauce chocolat & praliné fleur de sel	
île flottante	13€
crème anglaise vanille, blanc vapeur fleur d'oranger & pistaches torréfiées	
Carpaccio pastèque	13€
crème basilic, gel kumquat, sorbet mandarine & amandes	
Mousse yaourt grec, fruits rouges	14€
crumble fleur de sel, siphon yaourt grec, confit de fraise & miel	
Tartelette fraise	14€
crème légère fleur d'oranger, crème amandes, confit fraise & fraises fraîches	
Assiette de fruits de saison	15€

Glaces & Sorbets Berthillon 5/9/13€

chocolat des mendiants, praliné-pignon de pin, vanille, réglisse, moka	
cacao extra bitter, mangue, ananas rôti basilic, fraise, melon	



Epicerie

Small sardines (tin) toast & salted butter	13
Cantabrian Anchovy (tin) toast & salted butter	14
Tuna belly (tin) toast & salted butter	15
Homemade tarama pita bread & lime	13
Auvergne ham	

Dried and cured beef

Bunch of radishes
salted butter

Fresh goat cheese
olive oil, olives & oregano

Starters

Mozzarella di Buffala
mozzarella AOP, made with raw milk &
tomato salad

Grilled halloumi
cherry tomatoes, salad & honey

Fish Carpaccio
catch of the day, coriander &
pink peppercorn

Artichoke salad
artichoke, arugula salad,
pecorino cheese & olives

Niçoise salad
tomato, cucumber, radish, artichoke,
olives, anchovies, basil, bell pepper,
tuna, egg, radish, celery & fava bean

Pea salad
fresh peas, raw zucchini,
pomegranate, goat cheese & lemon

Vitello Tonato
veal & Tonato sauce (anchovies,
capers, tuna)

Snack (till 6 pm)

Croque Monsieur

Pan Bagnat
Bread filled with the Niçoise salad

Kids Menu*

*A syrup, a dish & a scoop of ice cream

Grounded beef
french beef, french fries or vegetables

Sea bream fillet
sea bream, french fries or vegetables

Main courses

Chicken paillard
thin chicken fillet slices & cæsar salad

Beef tartare
seasoned French beef, mixed green salad &
french fries

french fries,

Seabass fillet, sauce vierge
seabass, zucchini & sauce vierge

Merguez and Lebanese Tabbouleh
artisanal merguez sausages & herbal tabbouleh

Grilled sardines
Grilled Mediterranean sardines, potatoes &
aragula salad

Catch of the day, sauce vierge
fish of the day, fennel & kumquat salad

Wheat salad
green wheat, zucchini, tomato, herbs, hummus &
dressing

Dish of the day
From Monday to Friday lunchtime only

Desserts

Hazelnut chou
chocolate chou pastry, vanilla crème légère,
hazelnut cream, chocolate sauce & praliné
fleur de sel

Floating island
vanilla custard, steamed meringue, orange
blossom & toasted pistachios

Watermelon carpaccio
basil cream, kumquat gel, mandarine sorbet &
almonds

Greek yoghurt mousse & red fruits
fleur de sel crumble, aerated greek yoghurt,
strawberry confit & honey

Strawberry tart
Orange blossom cream, almond cream,
strawberry confit & fresh strawberries

Plate of seasonal fruits

Ice cream Berthillon

chocolate & nuts, pine nut praliné,
vanilla, liquorice, moka

Sherbet Berthillon

cocoa extra-bitter, mango, melon,
roasted pineapple & basil, strawberry