



Epicerie

Anchois de Cantabrie (conserve)	14€
filets d'anchois, pain grillé, beurre salé	
Jambon d'Auvergne IGP	15€
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	
Ventrèche de thon (conserve)	15€
pain grillé, beurre salé	
Secca d'Entrevaux	14€
bœuf séché	

Entrées

Carpaccio de poisson	14€
poisson selon arrivage, citron vert, coriandre, baies roses & huile d'olive	
Tarama maison	13€
pain pita & citron vert	
Accras de morue	14€
sauce au yaourt grec	
Salade d'artichauts crus	15€
artichauts violets, pecorino Sardo, roquette & olives noires	
Salade Niçoise	18€
tomates, concombre, artichaut, olives, anchois, basilic, poivron, thon, œuf, radis, céleri	
Figues, poires & burrata fumée	15€
figues, poires, burrata fumée & amandes	
Halloumi frit aux agrumes	15€
salade romaine, pamplemousse, orange, oignons rouges & pignons de pin	

Snack

Croque Monsieur	17€
jambon truffé « tuber aestivum » & mesclun	

Menu Enfant*

17€

* Un sirop (25cl), 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	24€
bœuf français haché minute, condiments, frites maison & mesclun	
Paillard de poulet	24€
filet de poulet en fine tranche & salade Cesar	
Bavette « Angus » à l'échalotte	32€
frites maison, mesclun & sauce à l'échalotte	
Sardines grillées	22€
sardines, pommes de terre grenaille & roquette	
Pêche du jour, sauce vierge	P.M
poisson selon arrivage, courgettes & kumquat	
Merguez & Taboulé Libanais	21€
merguez artisanales & taboulé aux herbes	
Salade de Freekeh	17€
courgettes crues de Nice, tomates, herbes & houmous	
Filet de loup, huile herbes fraîches	34€
filet de loup, caponata d'aubergines	
Plat du jour	17€
du lundi au vendredi - le midi uniquement	

Desserts

Mousse chocolat noir façon PIM'S	14€
chocolat 64%, marmelade framboise, génoise, mousse & croquant chocolat	
Pavlova aux figues	13€
trilogie de figues (fraîches, rôties & sèches) & crème vanille	
Assiette de pastèque fraîche	13€
Glace yaourt à l'italienne	13€
coulis fruits rouges & fruits rouges frais	
Tarte fine aux pommes tièdes	14€
glace vanille, pécan & caramel beurre salé	

Glaces & Sorbets Berthillon 5/9/13€

chocolat des mendiants, praliné-pignon de pin, vanille, café

cacao extra bitter, mangue, ananas rôti basilic, pomme verte, pêche de vigne



Epicerie

Small sardines (tin) toast & salted butter	13 €
Cantabrian anchovies (tin) toast & salted butter	14 €
Tuna belly (tin) toast & salted butter	15 €
Auvergne ham 'Florus Solatium' ham, refined in the bell tower of the St Flour's Cathedral	15 €
Secca d'Entrevaux dried and cured beef	14 €
Fresh goat cheese olive oil, olives & oregano	14 €

Starters

Fish carpaccio catch of the day, lime, coriander, pink peppercorn & olive oil	14 €
Homemade tarama pita bread & lime	13 €
Cod fritters greek yoghurt sauce	14 €
Artichoke salad purple artichokes, rocket salad, pecorino Sardo & black olives	15 €
Niçoise salad tomatoes, cucumber, radish, artichoke, olives, anchovies, basil, bell pepper, tuna, egg, celery	18 €
Figs, pear & smoked burrata figs, pear, smoked burrata & almonds	15 €
Fried halloumi & citrus fruit romaine lettuce, pink grapefruit, orange, red onions & pine nuts	15 €

Snack (till 6 pm)

Croque Monsieur truffled ham "tuber aestivum" & salad	17 €
--	------

Kids Menu*

17 €

*A syrup (25cl), 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 slice & Caesar salad	24 €
Beef tartare seasoned French beef, mixed green salad & french fries	24 €
Angus bavette steak & shallots french fries, mixed green salad & shallot sauce	36 €
Seabass fillet, fresh herb oil seabass, aubergine caponata	34 €
Merguez and Lebanese Tabbouleh artisanal merguez sausages & herb tabbouleh	21 €
Grilled sardines grilled Mediterranean sardines, potatoes & rocket salad	22 €
Catch of the day, sauce vierge fish of the day, fennel & kumquat salad	M.P
Wheat salad green wheat, raw zucchini from Nice, tomato, herb & hummus	17 €
Dish of the day from Monday to Friday - lunchtime only	17 €

Desserts

Dark chocolate mousse PIMS'way 64% chocolate, raspberry marmalade, génoise, & crunchy chocolate	14 €
Fig pavlova fig assortment (fresh, roasted & dried), vanilla cream	13 €
Fresh watermelon	13 €
Italian-style yogurt ice cream red fruit coulis & fresh red fruits	13 €
Warm apple tart Vanilla ice cream, pecan nut & salted butter caramel	14 €

Ice cream Berthillon

5/9/13€

chocolate & nuts, "pine nut praliné",
vanilla, coffee

Sherbet Berthillon

5/9/13€

cocoa extra-bitter, mango, green apple,
roasted pineapple & basil, blood peach