

Les Entrées Froides

La salade Keller (Poulet, Emmental, tomate, maïs, pomme, pamplemousse, avocat et croûtons)	18 €
<i>Salad with chicken, Emmental cheese, tomato, corn, apple, grapefruit, avocado and croutons</i> <i>Салат «Келлер» (Курица, сыр Эменталь, помидоры, кукуруза, яблоко, грейпфрут, авокадо и сухарики)</i>	
La salade de Nice « Comme on l'aime »	20 €
<i>Salad of raw vegetables with tuna, anchovies and egg / Салат «Нисуаз» (свежие овощи, тунец, анчоусы и яйцо)</i>	
Les Poivrons doux rôtis à l'huile d'olive	16 €
<i>Sweet Red Peppers roasted with olive oil / Сладкие красные перчики жареные в оливковом масле</i>	
Burrata des Pouilles, tomates sélectionnées, huile de basilic	18 €
<i>Italian Burrata and tomato, basil oil / Буррата, помидоры, базилик</i>	
Emincé d'Artichauts « violets » crus à l'anchoïade	19 €
<i>Shredded raw Artichokes with light anchovy dressing / Салат из свежих артишоков с соусом из анчоусов.</i>	
Melon et fines tranches de Jambon de Parme	21 €
<i>Melon and thin slices of Parma Ham / Дыня с пармской ветчиной</i>	
Saumon mariné « Maison » à l'aneth, fromage blanc aux fines herbes	19 €
<i>Home-made marinated Salmon with dill, fromage frais with aromatic herbs</i> <i>Маринованный лосось с укропом, сметаной и ароматными травами</i>	
Salade de Homard aux agrumes	45 €
<i>Lobster salad with citrus fruits / Салат из омара с цитрусовыми</i>	
La salade de Poulpe mariné à notre façon	22 €
<i>Marinated Octopus salad prepared the way we like it !! Фирменный салат из маринованного осьминога.</i>	

Les Entrées Chaudes

Les Calamars frits, coulis de tomates « Pays »	22 €
<i>Fried Squid, country tomato sauce / Жареные кальмары со свежим томатным соусом. Хит!</i>	
Salade tiède de Crevettes sauvages cuites vapeur puis marinées minute au basilic	32 €
<i>Steamed King Prawns freshly marinated with basil / Теплый салат с королевскими креветками на пару, маринованные с базиликом</i>	
Les Ravioles de Saint Jean à la crème d'artichauts - ou - à la crème de truffe d'été	17 € ou 24 €
<i>Saint Jean small Ravioli with cream of artichokes - or - cream of summer truffle</i> <i>Равиоли со сливочным соусом из артишоков/ Равиоли со сливочным соусом из летних трюфелей</i>	
Les Penne à l'arrabiata	16 €
<i>Penne Pasta with fresh tomato sauce and red pepper / Пенне с острым свежим томатным соусом</i>	
Le Minestrone à l'Italienne	15 €
<i>Italian hot vegetables soup / Итальянский суп Минестроне</i>	

Les Poissons

La brochette de Lotte - Saumon - Crevette et Saint-Jacques, beurre blanc	28 €
<i>Mix of Monk fish, Salmon, King Prawn, Scallop on a skewer, white butter sauce</i> <i>«Морской шампур»: налим, лосось, королевские креветки, гребешки Сан Жак в соусе из сливочного масла.</i>	
Le Saumon caramélisé, sauce soja et ail confit	19 €
<i>Caramelized Salmon, soya sauce, garlic clove preserve / Карамелизированный лосось с соевым соусом, маринованный чеснок</i>	
Dos de Cabillaud rôti, écrasée de courgettes « Pays », sauce vierge aux tomates confites et olives noires « Taggiasca »	25 €
<i>Roast Cod on a bed of local mashed zucchini, virgin sauce with tomato preserve and Italian pitted black olives</i> <i>Спинка трески на нежном кабачковом пюре с соусом из оливкового масла, помидор и черных оливок</i>	
Les médaillons de Lotte poêlés, sauce à l'orange	26 €
<i>Pan-sautéed medallions of Monk Fish, orange sauce / Медальоны из налима а ля планча, соус из апельсинов</i>	
Magnifiques Crevettes sauvages à la citronnelle	32 €
<i>Pan-sautéed King Prawns with lemongrass / Королевские креветки по-азиатски</i>	

Les Viandes

Côte de « Veau fermier », jus court aux truffes	32 €
<i>Veal chop with grated truffle jus / Телячье ребрышко в собственном соку с трюфельной подливкой</i>	
Côte de Bœuf individuelle - poêlée - « Black Angus Premium - US », sauce aux morilles	54 €
<i>Individual rib of Beef - Pan-sautéed - « Black Angus Premium - U.S », morel mushroom sauce</i> <i>Стейк « Black Angus Premium », соус из сморчков</i>	
Le tartare de Bœuf préparé par nos soins	21 €
<i>Raw Minced Steak with chopped onions, capers, parsley, seasoning and raw egg yolk</i> <i>Тартар из говядины с сырым яичным желтком, луком и каперсами.</i>	
Carpaccio de Bœuf, mini tomates, champignons de Paris et copeaux de Parmesan	19 €
<i>Beef Carpaccio, mini-tomatoes, cultivated mushrooms and Parmesan shavings</i> <i>Карпаччо из говядины с помидорами черри, грибами и пармезаном.</i>	
Le Coquelet rôti à l'ail et tomates de Sicile	22 €
<i>Pan-roasted baby Chicken with garlic and Sicilian tomatoes</i> <i>Целый поджаренный цыпленок с чесноком и сицилийскими помидорами</i>	

Les Suggestions du Moment

LES ENTREES

Pinces de " King Crab ", mayonnaise " Maison " citronnée et guacamole	39 €
<i>King Crab claws, home-made lemon mayonnaise and guacamole</i>	
Emincé de Thon rouge au saté, sauce Thaï	23 €
<i>Seared Red tuna with " Saté " spices, Thaï sauce</i>	
Pata Negra " Ibérico de Bellota - Guijuelo - 36 mois ", pain de campagne frotté à la tomate fraîche	28 €
<i>Thin slices of Pata Negra " Ibérico de Bellota - Guijuelo - 36 month ", toasted country loaf with fresh tomato</i>	

LES PLATS

Saint-Pierre sauvage pour 2 personnes (1 Kg) - Grillé ou en Bouillabaisse - Prix par personne	39 €
<i>Wild John Dory for 2 people (1 kg) - Grilled or " Bouillabaisse " style - Price per person</i>	
Assiette de Bouillabaisse dégustation	28 €
<i>Local Bouillabaisse for one</i>	
Langouste ou Homard Breton - Rôti ou grillé - Prix par personne	55 €
<i>Spiny Lobster or Brittany Lobster - Roast or grilled - Price per person</i>	

Spécialité

Loup sauvage ou Daurade Royale pour un minimum de deux personnes
Cuisson au four dans une croûte de sel – Sauce vierge ou simplement huile d’olive
Raviolini à la crème d’artichauts en garniture

Prix par personne 60€ les 500 gr

Le Marché du Jour

Fricassée de Langouste, tagliatelles à la bisque de crustacés et tomates de Sicile	36 €
<i>Shelled Spiny Lobster fricassee, shellfish bisque tagliatelle pasta with Sicilian tomatoes</i>	
Filet de Bœuf rôti à la Truffe, écrasée de pommes de terre, jus court	26 €
<i>Roast fillet of Beef with truffle, mashed potatoes, light cooking juice</i>	
Dos de Loup cuit à la plancha, aubergine à la Catalane	28 €
<i>Fillet of Sea Bass cooked on a griddle, slices of aubergine with slowly cooked sweet red peppers</i>	
La Sole " Petit Bateau " meunière ou simplement grillée	31 €
<i>Sole prepared " Meunière " style or simply grilled</i>	
La Poutine du pêcheur en beignets, coulis de tomates fraîches	24 €
<i>Fried baby fish from the local fisherman, fresh light tomato sauce</i>	
Menu du petit baigneur / <i>Children's menu</i>	12 €
Cuisse de poulet / Steak haché / Penne beurre ou tomate / Médailles de Lotte + Glace enfant	
<i>Leg of Chicken / Minced steak / Plain or tomato Penne Pasta / Medallions of Monk fish + Children ice cream</i>	

Taxes et Service inclus