

Le déjeuner



APERITIVO

Beignets de fleurs de courgettes, fromage frais et menthe 🌿
Zucchini flower fritters, cottage cheese and mint
26 €

Trilogie de tartes fines aux légumes de saison, pistou et mozzarella 🌿
Savoury tarts with grilled vegetables, pesto and mozzarella
26 €

Fritto all italiana avec crevettes, calamars, poissons
Fritto all italiana with, shrimps, squid, fish
29 €

Nos viandes bovines sont d'origine, nées, élevée en France / Our beef from, born, reared in France
Black Angus sont d'origine, nées, élevée aux USA / Black Angus from, born, reared in USA
Nos volailles sont d'origine, nées, élevées en France / Our poultry from, born, raised in France

Prix nets - Service compris / Prices include taxes and service fee

CRUDO BAR

Carpaccio de loup sauvage, boutargue
et salade croquante 
Wild sea bass carpaccio with bottarga,
crunchy salad
49 €

Ceviche de loup sauvage,
guacamole et abricot 
Sea bass ceviche, guacamole and apricot
47 €

Crudo de langoustines de pays
à l'huile d'olive Marquilliani et citron Meyer 
Langoustine crudo, Marquilliani olive oil,
Meyer's Lemon
58 €

Tataki de thon de la pêche de Damien Muller,
moutarde de Crémone et citron brûlé 
Tuna tataki, Damien Muller's catch with
Cremona mustard and lemon
51€

SALAD BAR

Salade de poulpe à la méditerranéenne 
Octopus salad, mediterranean style
39 €

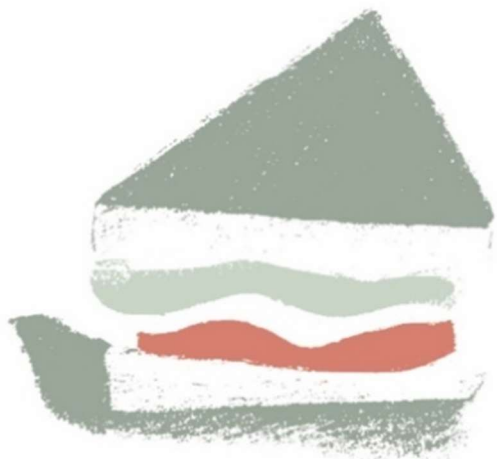
Salade de crabe bleu, houmous, vinaigrette à
l'eau de mer et caviar de boutargue 
Blue crab salad, chickpea hummus, sea
water vinaigrette and bottarga caviar
45 €

Salade fraîcheur 500Kcal
Quinoa, edamame, avocat, graines de
courges, roquette avec saumon mariné 
Quinoa, edamame, avocado, pumpkin seeds,
rocket salade with marinated salmon
35 €

Salade caprese, tomates multicolores, 
burrata di bufala
Caprese salad with burrata di bufala
35€



SUR LE POUCE



Salade César avec ou sans bacon
Ceasar salad with or without bacon
36€

Kebab de poulet fermier aux épices
Spicy farmer chicken kebab
32€

Club sandwich au poulet avec ou sans bacon
Traditional chicken club sandwich with or without bacon
39€

Roll brioché à l'effiloché de veau, paprika fumé, céleri frais, mayonnaise aux herbes
Pulled veal roll with smoked paprika, celery and herb mayonnaise
41€

PÂTES/PASTAS

Pâtes artisanales strascinati aux langoustines et gingembre
Artisanal strascinati pasta, with langoustines and ginger
49 €

Spaghetti comme à Amalfi
Amalfi spaghetti style pasta
41 €

Spaghetti artisanales à la langouste royale
Artisanal spaghetti with spiny lobster
28 € les 100g



VEGETARIEN
VEGETARIAN

Prix nets - Service compris / Prices include taxes and service fee



SANS GLUTEN
GLUTEN-FREE

POISSONS/FISH

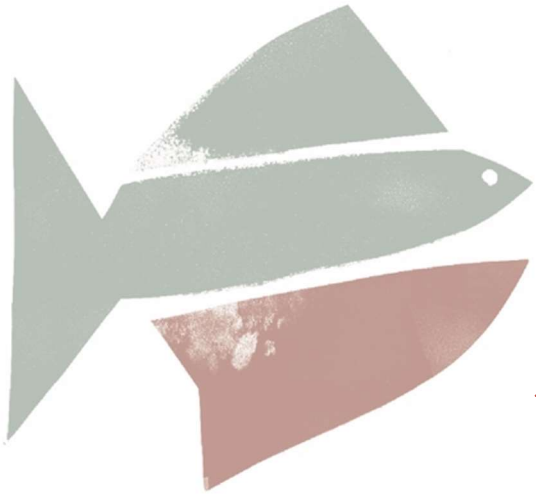
« Grigliata di mare » pêche du jour, sauce vierge méditerranéenne, légumes grillés 🌱
"Grigliata di mare" catch of the day, Mediterranean "sauce vierge", and grilled vegetables
59 €

Filet de loup à la plancha, légumes grillés 🌱
Sea bass filet, and grilled vegetables
54 €

Pêche du jour – Catch of the day: 🌱

Poisson grillé
Grilled fish per 100g
18 € les 100g

Langouste royale grillée
Grilled Spiny lobster per 100g
28 € les 100g



VIANDES/MEAT

Coquelet à la « diavola », pommes de terre au four 🌱
Spring chicken with a spicy diavola sauce and potatoes
51 €

Entrecôte de Black Angus (350g) roquette et Parmigiano 🌱
Black Angus rib steak, rocket salad, Parmigiano cheese
59 €

Côte de Veau fermière (400g) purée de pomme de terre 🌱
Farm-raised veal chop with mashed potatoes
52 €

SIDES 🌱🌱

Purée de pomme de terre à la truffe d'été
Mashed potatoes with summer truffle
19 €

Purée de pomme de terre
Mashed potatoes
14 €

Frites maison
Homemade french fries
14 €

Légumes grillés
Grilled vegetables
14 €

Salade verte
Green salad
10 €

Riz / Rice
14 €



Nos viandes bovines sont d'origine, nées, élevée en France / Our beef from, born, reared in France
Black Angus sont d'origine, nées, élevée aux USA / Black Angus from, born, reared in USA
Nos volailles sont d'origine, nées, élevées en France / Our poultry from, born, raised in France

FROMAGE/CHEESE

Assiette de fromages Corses et Italiens affinés et ses condiments
Selection of fine Corsican and Italian Cheeses
30 €



DESSERTS

Profiterole glace « fior di latte » sauce chocolat
Profiterole with fior di latte, hot chocolate sauce
25 €

Vacherin pêche-verveine
Peach and verbena vacherin
25 €

Finger feuilleté à la vanille et fruits rouges
Vanilla Puff Pastry Finger with Red Berries
25 €

Affogato glace à la vanille de Tahiti, café expresso
Affogato: espresso coffee poured over vanilla ice cream
18 €

Assiette de fruits rouges  
Plate of red fruits
27 €

Assiette de fruits frais  
Plate of fresh fruits
24 €

Suggestion du jour
Daily special / Dessert of the day
19€

GLACES/ICE CREAM SORBETS

7€ boule/scoop

Assortiment de glace
Assortment of ice creams

Vanille de Tahiti/Vanilla
Chocolat/Chocolate
Fior di Latte/Fior di Latte
Pistache/Pistachio
Café/Coffee

Assortiment de sorbets 
Assortment of sorbets

Fraise/Strawberry
Framboise/Raspberry
Citron/Lemon
Fruits exotiques/Exotic fruits
Noix de coco/Coconut

EXTRAS

Chantilly/Chantilly
Sauce chocolat/Chocolate sauce
Eclat d'amande /Grilled almond
5€



SANS GLUTEN
GLUTEN-FREE

Prix nets - Service compris / Prices include taxes and service fee



SANS LACTOSE
LACTOSE FREE

