



APERITIVO

Beignets de fleurs de courgettes, fromage frais et menthe 🍷

Zucchini flowers fritters, cottage cheese and mint

26 €

Trilogie de tartes fines aux légumes de saison, pistou et mozzarella 🍷

Savoury tart with grilled vegetables, pesto and mozzarella

26 €

Fritto all italiana avec crevettes, calamars, poissons

Fritto all italiana with, shrimps, squids, 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

CRUDO BAR

Carpaccio de loup sauvage, bottarga
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 Marquiliani et citron Meyer 🌱

Langoustine crudo, Marquiliani 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 bottarga 🌱

Blue crab salad, cheakpea hummus, sea
water vinaigrette
and bottarga caviar
45 €



PÂTES/PASTAS

Pâtes artisanales strascinati aux langoustines et gingembre

Artisan strascinati pasta, with langoustines and ginger
49 €

Spaghetti comme à Amalfi

Amalfi spaghetti style pasta
41 €

Risotto au parmigiano 24 mois d'affinage et truffe d'été 🌱 🌱

24-month aged Parmigiano risotto with summer truffle
48 €

Spaghetti artisanales à la langouste royale

Artisan spaghetti with spiny lobster
28 € les 100g

POISSONS/FISH

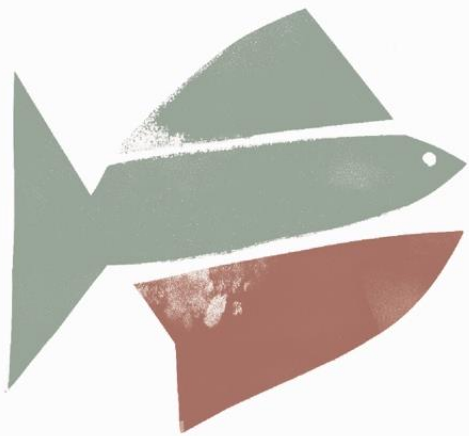
« Grigliata di mare » pêche du jour, sauce vierge méditerranéenne, légumes grillés 
"Grigliata di mare" catch of the day, Mediterranean "sauce vierge, and grilled vegetables
59 €

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 grillée royale
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 parmesan 
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



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

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 €

Fraicheur aux agrumes corses
Corsican citrus Freshness
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
Fleur de lait/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



SANS LACTOSE
LACTOSE FREE

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