


## LA SÉLECTION D'HORS D'ŒUVRES

Selection of hors d'œuvres

- 🍷 Tapenade 14  
*Tapenade of Niçoise olives with anchovy puree*
- 🍷 Petits farcis Niçois 28  
*Mediterranean vegetables stuffed with veal*
- 🍷🍴 Poivrons à l'huile d'olive 26  
*Sweet peppers with olive oil*
- 🍷 Pissaladière 24  
*Caramelized onion tart with anchovies*
- 🍷🍴 Betterave marinée 26  
*Marinated beetroot*
- 🍷 Salade Niçoise 32  
*Niçoise Salad*
- 🍷 Escargots de Bourgogne 38  
*Wild Bourgnogne snails*
- 🍷 Salade d'artichauts & crème d'anchois 32  
*Artichoke salad & anchovies cream*
- 🍷🍴 Salade de lentilles vertes 26  
*Green lentils salad*
- 🍷🍴 Salade d'endives & gorgonzola 28  
*Endives salad, stilton & caramelised walnut*
- 🍷 Salade de haricots verts au foie gras 38  
*French beans with foie gras salad*
- 🍷🍴 Burrata & tomates 28  
*Burrata cheese with tomatoes & basil*
- Tartare de thon 36  
*Tuna tartar*
- Carpaccio de sériole & avocat 38  
*Yellowtail with avocado and citrus dressing*
- Salade d'Homard & King crab 48  
*Lobster & king crab salad*
- 🍷 Crevettes tièdes à l'huile d'olive 36  
*Warm prawns with olive oil*
- 🍷 Aubergine grillée, mozzarella & crevettes au pistou 38  
*Grilled eggplant with mozzarella, prawns & pistou*
- Calamars frits 32  
*Deep fried baby squids*
- 🍷 Beignets de fleur de courgettes 28  
*Zucchini blossoms with parmesan*

	
<b>CAVIAR PETROSSIAN</b>	
OSSETRA TSAR IMPÉRIAL	BELUGA TSAR IMPÉRIAL
50g: 400 125g: 980 250g: 2 200 500g: 4 200	50g: 1 500 125g: 3 400 250g: 6 900 500g: 12 600

\*TRUFFES D'ÉTÉ FRAICHES (TUBER AESTIVUM) / \*FRESH SUMMER TRUFFLES (TUBER AESTIVUM)

## LES PLATS PRINCIPAUX

Main courses

- 🍷🍴 Gnocchis à la tomate fraîche 44  
*Gnocchi with cherry tomatoes, garlic and parmesan cheese*
- 🍷🍴 All' Arrabiata 38  
*Pasta with tomatoes and chili*
- 🍷🍴 Rigatoni aux truffes\* 54  
*Rigatoni pasta with truffle\**
- Pâtes au bœuf 48  
*Pasta with beef ragout and mushrooms*
- 🍷 Grosses crevettes grillées 58  
*Grilled king prawns*
- 🍷 Loup de mer préparé en croûte de sel 180 (2 pers. approx. 1,2kg)  
*Salt-crusted whole sea bass*
- Sole meunière 150 (approx. 700g)  
*« Meunière » sole fish*
- 🍷 Filet de loup « façon Nicole » 58  
*Sea bass filet « Nicole style »*
- 🍷 Daurade entière au citron 56  
*Whole sea bream baked in papillote with lemon, herbs & olive oil*
- 🍷🍴 Œufs brouillés à la truffe\* 48  
*Scrambled eggs with truffle\**
- 🍷 Entrecôte grillée 68  
*Grilled rib eye steak 400g*
- 🍷 Côte de veau grillée 58  
*Grilled veal chop*
- 🍷 Côtelettes d'agneau Vivienne 52  
*Grilled lamb cutlets with smoked eggplant*
- 🍷 Coquelet au citron confit 54  
*Roast baby chicken with confit lemon*
- \*\*\*Poulet entier au foie gras 190\*\*\* (idéal pour 3pers.)  
*Whole roasted chicken with foie gras (subject to availability)*
- \*\*\*Gigot d'agneau 180\*\*\*  
*Leg of lamb with spiced couscous (subject to availability)*
- 🍷🍴 Brocolini 14  
*Steamed broccolini*
- 🍷🍴 Haricots verts 14  
*Green beans*
- 🍷🍴 Frites maison 14  
*Homemade french fries*
- 🍷🍴 Salade de mesclun 12  
*Mesclun salad*
- 🍷🍴 Gratin dauphinois 14  
*Baked gratinated potatoes*
- 🍷🍴 Purée à la truffe\* 18  
*Truffle\* mashed potatoes*

Food «à la minute» served when it's ready

🍷 Végétarien - Vegetarian 🍷 Sans gluten - Gluten free

PAIN ET APÉRITIFS 5€ - BREAD AND APPETIZER 5€  
PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICES COMPRIS - NET PRICE IN EUROS, TAXES AND SERVICES INCLUDED  
POISSON ISSU DE LA PÊCHE DURABLE - SUSTAINABLY SOURCED FISH  
NOUS TENONS À LA DISPOSITION DE NOTRE CLIENTÈLE LA TRACABILITÉ DE TOUTES NOS VIANDES.  
CUSTOMERS ARE FREE TO ENQUIRE ABOUT THE TRACEABILITY OF ALL OUR MEAT.  
\*TRUFFES D'ÉTÉ FRAICHES (TUBER AESTIVUM) / \*FRESH SUMMER TRUFFLES (TUBER AESTIVUM)

Une Allergie ? Scannez moi  
Any Allergy? Scan Me

