



A partager

Avocado toasts...14€

Avocado toast

Accras de morue...19€

Codfish fritters

Burrata 250 gr, tomates fraîches,
poivrons confits et légumes grillés (pour deux)...48€

*250gr Burrata mozzarella, fresh tomatoes,
confit peppers and grilled vegetables*

Entrées

Médailles de langouste, ananas et patate douce...30€

Cryfish medallion, pineapple and sweet potatoes

Cœur de saumon fumé bio, gaufre aux algues, chantilly au raifort et légumes croquants...26€

Organic smoked salmon, seaweed waffle with horseradish whipped cream and crispy vegetables

Ceviche de gambas au yuzu, avocat et galette croustillante de maïs

Prawns ceviche with yuzu, avocado and crispy corn cake

Entrée/ starter...23€

Plat/ main course...33€

Salade de pastèque, fromage de chèvre, pistache et roquette...18€

Watermelon salad, goat cheese, pistachio and arugula

Mâche et roquette, Parmigiano Reggiano ...18€

Arugula and lamb's lettuce, Parmigiano Reggiano

Mâche, roquette, Parmigiano Reggiano et truffe melanosporum...39€

Arugula leaves and lambs lettuce, Parmigiano Reggiano, black truffle

Salade de céréales à la provençale ...17€

Provençal cereals salad



Plats

Mahi-mahi dans un bouillon aigre doux épicé, lait de coco, coriandre et riz basmati...32€
Mahi-Mahi in a sweet and sour stock, coconut milk, cilantro and basmati rice

Noix de st Jacques rôties au suc de volaille et risotto poêlé...35€
Roasted scallops, poultry juice, pan fried risotto

Gratin de chair de crabe aux épinards, sauce chien et riz basmati...30€
Crab gratin, spinach and creole chien sauce, basmati rice

Pan bagnat au thon jaune de notre pêcheur...35€
Yellow tuna from our fisherman 'pan bagnat'

Tartare de bœuf créole et pommes frites maison...34€
Beef tartare 'a la Créole', homemade fries

Colombo de poulet...28€
Chicken colombo

Penne pomodoro...24€
Penne pomodoro pasta

Croque-Monsieur Villa Marie...28€
Villa Marie Croque Monsieur

Desserts

Assiette de fromages affinés, confiture de cerise noire...18€
Cantal, Comté, Brie de Meaux, chèvre, St Nectaire
Our cheese plate, black cherry jam

Baba au rhum vieux et fruits exotiques...17€
Old rum baba, exotic fruits

Chocolat ou café liégeois et crumble demi-sel...14€
Chocolat or coffee liegeois, salted crumble

Blanc-manger coco, mangue et fruit de la passion...16€
Coconut blanc-manger, mango and passion fruits

Churros maison, sauce chocolat et noix de coco...15€
Homemade churros, chocolate sauce and coconut

Glaces et sorbets maison...12€
Homemade ice creams and sorbets

Carpaccio d'ananas mariné aux épices, sirop d'agave et sorbet citron vert basilic...12€
*Pineapple carpaccio, marinated with spices, agave syrup
lemon and basil sorbet*

Granité au champagne rosé et framboises fraîches...12€
Rose granite champagne and raspberry

