



A partager

Avocado toasts...14€

Avocado toast

Acras de morue ...19€

Codfish fritters

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

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

Burrata 250gr, truffe noire Mélanosporum,
tomates fraîches, poivrons confits et légumes grillés
(pour deux) ...98€

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

Entrées

Médailles de langouste, ananas et patate douce ...35€

Caribbean lobster medallion, pineapple and sweet potatoes

Salade niçoise au thon jaune de notre pêcheur ...32€/ plat...44€

Nicoise salad with yellow tuna

Carpaccio de wahoo, citron vert et piment végétarien ...25€/ plat...35€

Wahoo fish carpaccio, lime and vegetarian pepper spice

Salade de pastèque, fromage de chèvre, pistaches et roquette ...19€

Watermelon salad, goat cheese, pistachio and arugula

Soupe de tomate glacée infusée à la badiane ...18€

Cold tomato soup infused with star anise

Mâche et roquette, Parmigiano Reggiano ...20€

Arugula and lamb's lettuce, Parmigiano Reggiano

Roquette et mâche, Parmigiano Reggiano, truffe noire Mélanosporum ...39€

Arugula and lamb's salad, Parmigiano Reggiano, Melanosporum black truffle

Salade César au poulet ...25€

Chicken ceasar 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

Gambas rôties au tamarin et riz basmati ...35€
Roasted prawns with tamarind, basmati rice

Hot dog de Mahi mahi au cajun accompagné de roquette...25€
Mahi Mahi hot dog, cajun spiced, arugula salad

Filet de bœuf grillé, sauce au poivre liane sauvage, pommes frites maison ...49€
Grilled beef filet, green pepper corn sauce, homemade French fries

Cuisse de poulet fermier braisée au miel et au lait de coco ...31€
Braised organic chicken, honey and coconut milk

Colombo de légumes ...29€ 
Vegetables Colombo

Penne pomodoro ...26€ 
Penne pomodoro pasta

Desserts

Assiette de fromages affinés, confiture de cerise noire...18€
Our cheeses plate, black cherry jam

Mangue façon Melba ...18€
Melba mango

Beignets d'ananas aux épices douces ...17€
Home made pineapple fritter

Chocolat liégeois, crumble demi-sel...16€
Chocolat liégeois, salted crumble

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

Glaces et sorbets maison ...14€
Homemade ice cream and sorbet

Granité au champagne rosé et framboises fraîches ...14€
Rosé champagne granité, raspberries

 = Végétarien

Nous tenons à la disposition de notre aimable clientèle un tableau présentant les allergènes mis en œuvre dans chacune de nos recettes.

*Veillez noter que nos viandes bovines sont d'origine France et Allemagne
Prix nets en euros et service inclus.*