



## 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, tomates fraîches, poivrons confits et légumes grillés,  
truffe noire Melanosporum (pour deux)...98€ (15/12) ✓  
*250gr Burrata mozzarella, fresh tomatoes,  
confit peppers and grilled vegetables, Melanosporum black truffle*

## Entrées

Médallions 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*

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, home made 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 creams and sorbets*

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.