La carte

	-	

Entrée

Petits farcis Niçois	14€
Salade Niçoise	14€
Saint Marcellin chaud, pomme au miel, chips de poitrine fumé et croûtons	11€
Escargots de bourgogne à l'ail et persil la portion de 6	10€
Salade de magret de canard poêlé	14€
Huitres N°3 gillardeau les 6	23€
Tartare de saumon, algues, mangue, citron vert	16€
Salade de pousses d'épinards, chèvre frais, miel et noix	14€
Foie gras maison, compoté de fruits	21€
Salade de crabe et gambas, avocat, mangue et citron vert	18,5€

Pâtes fraiches maison

Spaghetti maison aux vongoles	19€
Spaghetti maison aux fruits de mer	24€
Ravioli maison niçois*	16€
Spaghetti ou gnocchi maison*	12€
Tagliatelles végétariennes	15€

*Sauce au choix : Gorgonzola, arrabbiata, pistou, tomate, daube



Coté Mer

Moules marinières et frites maison	15€
Dorade ou loup grillé	26€
Pavé de saumon rôti unilateralement au sésame	26€
Pavé de turbot rôti aux herbes et aux câpres	24,5€
Cabillaud au chorizo et palourdes, risotto	24,5€
Poêlée de gambas à la provençale	24,5€

Coté Terre

Daube à la niçoise et gnocchi maison	15€
Tartare de boeuf à l'avocat, frites maison	18€
Filet de boeuf grillé sauce aux poivres	26€
Côte d'agneau rôtie au romarin	22€
Magret de canard au miel	23€
Suprême de volaille rôtie aux champignons	20€
Escalope de veau à la milanaise, spaghetti maison sauce tomate	18€
- Dessert	
Moelleux au chocolat, glace vanille	8€
Crème brulée à la vanille de bourbon	9€
Café gourmand	12€
Tiramisu	8€
Mousse au chocolat	8€
Pannacotta aux fruits rouges	8€
Carpaccio d'ananas, et boule coco	9€
Tarte Tatin	9€

Tarte au citron meringuée	9€
- Glaces	
Colonel	11€
Parfums*	3€/boules
*Citron, fraise, framboise, pistache, rhum-raisin,	vanille, coco, chocolat, café
Boissons chaude	
Café Massaya «terroir bio»	2€
Café décaféiné	2,10€
Café américain	2,5€
Double expresso	4€
Café noisette	2,5€
Cappuccino, Chocolat chaud	4,5€
Café Latte, Café viennois	5€
Chocolat viennois	6€



Côtes de Provences

5€/verre - 22€/75cl
28€/75cl
31€/75cl
60€/75cl
26€/50cl – 36€/75cl
21€/37,5cl - 39€/75cl
28€/75cl
8€/verre - 31€/75cl

L'Alsace

Riesling 2016

Gewurstraminer 2015 (Vieilles Vignes)

29€/75cl

Le Bordelais

Prieuré la Croix blanche 2011



Vins rosé

Côtes de Provences

Art des Anges Bio (Var IGP)	5€/verre – 22€/75cl
Tasquier AOP	18€/50cl – 25/75cl
Les Maîtres Vignerons de St Tropez (Carte Noire Côtes de Provence)	28€/75cl
Domaine de OTT, château de Selles (Côtes de Provence AOP)	60€/75cl
Sainte Roseline	26€/50cl – 36€/75cl



Côtes de Provences

Art des Anges Bio (Var IGP)	5€/verre – 29€/75cl
Domaine de OTT, château de Selles (Côtes de Provence AOP)	60€/75cl
Sainte Roseline	26€/50cl - 36€/75cl
Le Rhône	
Vieux Truffiers Bio (Côtes <mark>d</mark> u Rhône AOP)	32€/75cl
Crozes Hermitage (Les Domanales AOP)	39€/75cl
Châteauneuf du pape (Dom herbert Bonpas AOP)	59€/75cl
La Bourgogne	
Hautes Côtes de Beaune (Bouchard Ainé & Fils – les Prieurés AOP)	39€/75cl
Mercurey 1er Cru (Bouchard Ainé & Fils – les Prieurés AOP)	49€/75cl
Gevrey Chambertin (J,C Boisset)	90€/75cl
Nuits Saint Georges	85€/75cl

Le Bordelais

Château de L'Émigré (Graves AOP)	9€/verre - 39€/75cl
Château Lamarte (Saint Emilion Grand Cru AOP)	65€/75cl
Château des Gravières (Margaux AOP)	80€/75cl
L'Italie	
Amarone D.O.C.G Antica Vigna (Région de la Vénétie)	69€/75cl
Proscecco Sensi D.O.C	9€/verre – 59€/75cl
Champagnes	
Mailly Grand cru Brut	12€/coupe - 69€/75cl
Roederer Brut 1er	90€/75cl
Laurent Perrier	85€/75cl



33c1

33cl

33cl

33cl

25cl

25cl

4,50 €

4,50 €

4,50 €

4,50 €



Coca Cola sans sucres























