

Suggestion du Jour

Tous les déjeuners du lundi au vendredi
Vendredi Aioli

Les Entrées

Salade de quinoa au crabe yuzu et avocat
Quinoa salad with crab, yuzu and avocado

Salade niçoise thon juste saisi
Niçoise salad, lightly seared tuna

Foie gras mi-cuit en ballotine, brioche moelleuse et compotée d'oignons rouges parfumés à la truffe
Half cooked Foie gras, soft brioche and compote of red onions perfumed with truffle

Burratina 125gr tomates cerises et basilic
Burratina 125gr, cherry tomatoes with basil

Velouté de cèpes et champignons sautés
Cream of ceps and cooked mushrooms

Carpaccio de bœuf parmesan et pistou, bouquet de mesclun
Beef carpaccio, parmesan cheese, pesto sauce and mesclun salad

Gravlax de saumon en parfum d'Asie
Salmon gravlax asian style

Les Pâtes et Risotto

Raviolis de veau sauce suprême et râpé de truffes
Veal raviolis, supreme sauce and grated of truffles

Tagliarelles all arrabiata
Arrabiata Tagliarelle

Risotto au gambas et bisque de crustacés
Risotto with gambas and shellfish bisque

Gnocchis gorgonzola, éclats de noisettes et chips de jambon
Gnocchis gorgonzola cheese, brightness of hazelnuts and ham chips

Menu enfant / Kids Menu

Steak haché frais, nuggets ou poisson pané
Pâtes, frites ou légumes
Glace 2 boules
Minced steak, nuggets or breaded fish
Pasta, french fries or vegetables
Ice cream 2 scoops

Les Poissons

Nos poissons sont servis sans accompagnement
Our fish dishes are served without a side dish

Cabillaud rôti, crème de maïs parfumée au piment d'espelette
Roasted cod fish, corn cream perfumed in espelette chilis

Poulpe grillé et petit risotto de quinoa
Grilled octopus and quinoa risotto

Mi-cuit de thon et salade d'herbes folles
Half cooked tuna with herbs salad

Bar papillon en croûte d'agrumes
Filets of sea bass and citrus crust

Langoustes et Homards bleus de notre Vivier - prix/100gr
Spiny and Blue lobster our breeding tank - price/100g

Retour du pêcheur - prix/100gr
Catch of the day - price/100g

Les Viandes

Nos viandes sont servies sans accompagnement
Our meat dishes are served without a side dish

Moelleux de volaille, croûte de noisettes
Soft poultry with nuts crust

Tartare de boeuf charolais au couteau assaisonné par nos soins, cru ou aller-retour
Charolais steak tartare, cut with a knife and homemade seasoned raw or lightly seared

Dry aged beef cheeseburger
Ecrin style dry-age cheeseburger

Filet de boeuf simmental rôti jus corsé
Simmental roasted beef tenderloin, strong jus

Belle Côte de veau basse température environ 350gr
Veal chop cooked in low temperature, 350 gr

Nous tenons à la disposition de notre clientèle la traçabilité de toutes nos viandes bovines
Customers are free to enquire about the traceability of all our bovine meat

Les Accompagnements

Pomme purée maison à la truffe
Chef's own mashed potato flavoured with truffles

Mélange de pousses de salades
Mixed baby leaf salad

Ratatouille finement compotée
Vegetables ratatouille

Tomates, cébettes et basilic frais
Tomatoes, green onions and fresh basil

Haricots verts
French beans

Carte d'Octobre réalisée par notre Chef de Cuisine

Christophe Bachi

Carte des Desserts

Mi-Cuit au chocolat coeur coulant, glace yaourt

Molten dark chocolate cake with yogurt ice cream

15 minutes d'attente environ - 15 minutes waiting time

Tarte fine aux pommes

Fine apple pie

**New york cheesecake coulis maison au choix :
caramel beurre salé, fruits rouges ou chocolat**

*New-York cheesecake, homemade coulis to choose :
salted butter caramel, redfruits or chocolate*

Ananas rôti parfumé à la fève de tonka, glace vanille

Roasted pineapple tonka bean flavour and vanilla ice cream

Crumble aux poires, glace vanille

Pear crumble with vanilla ice cream

Café gourmand

Coffee with sweet treats

Coupe de glaces et sorbets

Selection of ice creams and sorbets

Boissons Chaudes

Café, Noisette

Café Américain

Cappuccino, café crème, viennois

Double café

Thés mariage frères (Darjeeling, thé vert, earl grey)

Thé fruits rouges

Infusions (Verveine, camomille, tilleul)

Chocolat (chocolat chaud Van Houten)

Sunday Brunch

Tous les Dimanches à partir de 12h

Buffet - Entrées, plats, desserts
Cuisine Méditerranéenne & Asiatique

Tea Time

Tous les Dimanches de 16h à 17h

Thé ou café
Buffet de desserts