

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

Vitello Tonato et feuilles de roquette
Vitello Tonato, aragula salad

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

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

Gravlax de saumon en sashimi, avocat, framboise et granny smith
Salmon gravlax sashimi style, avocado, raspberry and granny smith apple

Tirudito de bar, citron vert et piment doux
Sea bass Tirudito, lime and sweet pepper

Les Pâtes et Risotto

Ravioli de cabillaud, citron vert et avocat
Cod fish, lemon and avocado ravioli

Papardelle aux oeufs frais, pesto de Ligurie
Pasta made with fresh eggs, pesto Liguria style

Penne all arrabiata
Arrabiata Penne

Risotto au citron vert et olives taggiasche
Risotto with lime and taggiasche olives

Gnocchis à la truffe et pecorino
Gnocchis with truffle and pecorino

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

Pavé de cabillaud à l'unilatéral, mousseline de patate douce au fenouil
Cod fish unilateral cooked, sweet potato and fennel mousseline

Poulpe grillé, fraîcheur de tomates cerises, olives taggiasches et larme de poivron
Grilled octopus, cherry tomatoes, taggiasche olives and pepper

Thon juste saisi, salade de boulghour au citron
Half cooked tuna bulgur salad with lemon

Bar papillon, crumble parfumé au combava et gingembre
Sea bass, cumbava and ginger crumble

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

Volaille "Basse Température" parfumée au piment d'Espelette
Poultry low temperature cooked with Espelette pepper

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 au thym, jus corsé
Simmental roasted beef tenderloin with thyme and strong jus

Médaille d'agneau rôti, artichauts grillés et tomates séchées
Roasted lamb medallion, grilled artichokes and dried tomatoes

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 vapeur, oignons rouges et tomates cerises
Steamed french beans, red onions and cherry tomatoes

Carte de Printemps 2019 réalisée par notre Chef de Cuisine

Christophe Bachi

Carte Sushi

ASSORTIMENT SASHIMI - 12 pièces

Thon - Saumon
Tuna, salmon

ASSIETTE DECOUVERTE - 20 pièces
Sélection de Sushi - Sashimi - Maki - California
Sushi, sashimi, maki, california assortment

DECLINAISON DE SUSHI

Thon - Saumon - Crevette - Saumon flash
Tuna, salmon, prawn, salmon flash

4 pièces
8 Pièces
10 Pièces
12 Pièces

SPECIALITES SUSHI - 2 pièces

Saumon, Salmon Flash
Thon, Tuna
Anguille, Eel

SALADES

Wakame -
Concombre - Avocat - Sésame
Cucumber, avocado sesame

Ika Sansai
Salade de calmars - Champignons noirs - Sésame
Squid salad, black mushrooms, sesame

CALIFORNIA - 8 pièces

Saumon - Avocat
Salmon, avocado
Saumon, Avocat, Cheese
Salmon, avocado and cheese
Végétarien
Vegetarian
Thon, Avocat
Tuna and avocado
Spicy Tuna cuit
Warm spicy tuna
Crabe, Avocat
Crab and avocado
Anguille, Avocat
Eel and avocado

MAKI - 6 Pièces

Concombre, Cucumber
Avocat, Avocado
Saumon, Salmon
Thon, Tuna
Spicy Tuna cuit, Warm spicy tuna

CHIRASHI

Sauce sucrée / Sweet sauce

Saumon
Avocat, Saumon, Sésame
Avocado, salmon, sesame

Thon
Concombre, Thon, Sésame
Cucumber, tuna, sesame

JONQUE ROYALE - 50 pièces

Sélection de Sushi, Sashimi, Maki, California Rolls, Salade Wakame, Salade Ika Sansai, Tataki
Sushi, sashimi, maki, california rolls, wakame salad, Ika Sansai salad, tataki

Carte des desserts

Mi-Cuit au chocolat coeur coulant, glace fleur de lait
Molten dark chocolate cake with milk flower ice cream
15 minutes d'attente environ - 15 minutes waiting time

La gauffre minute aux fruits de saison
Waffle with seasonal fresh fruits

**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

Verrine à l'orange sauguine aux saveurs d'une tartelette
Blood orange like a tartlet in a verrine

Crème brûlée à la vanille
Vanilla "crème brûlée"

Café gourmand
Coffee with sweet treats

Coupe de glaces et sorbets
Selection of ice creams and sorbets