

Cuisine Du Soleil

Notre menu évolue au fil des saisons, offrant une variété de délices culinaires créatifs inspirés par la Cuisine Du Soleil.

Cette cuisine est influencée par les diverses saveurs que l'on trouve dans les régions bénies par un ensoleillement abondant. Chaque plat est soigneusement préparé avec des ingrédients qui ont été caressés par les rayons du soleil, capturant ainsi l'essence de la chaleur, de la fraîcheur et de la vitalité.

Like a DJ's evolving setlist, our menu grooves with the seasons, offering an ever-changing array of creative Cuisine Du Soleil. This culinary style is inspired by the vibrant flavors found in regions blessed by ample sunlight. We craft each dish with ingredients that have been kissed by the sun itself, capturing the essence of warmth, freshness, and vitality.

BON APPÉTIT!

Les Entrées Starters

ASPERGES PANÉES 24

Neige de Parmesan – Noisettes – Mayonnaise aux Herbes

CRUNCHY ASPARAGUS 24

Parmesan Snow – Hazelnuts – Herb Mayonnaise

PANISSES Bio AU PIMENT D'ESPELETTE 19

Piment d'Espelette – Compotée de Tomates

PROVENCAL CHICKPEA FRIES 19

Espelette Chili – Tomato Compote

FALAFELS COURGETTE & FETA 22

Sauce Yaourt aux Herbes

ZUCCHINI & FETA FALAFELS 22

Herb Yogurt Sauce

JAMBON BELLOTA IBERIQUE AFFINÉ 42 MOIS "TRANCHE À LA DEMANDE" UN PEU 39 - BEAUCOUP 55

Pain de Campagne Grillé – Tomates Concassées

IBERIAN BELLOTA CURED HAM 42 MONTH DRY AGED

"SLICED TO ORDER" SMALL 39 - LARGE 55

Toasted Country Bread – Crushed Tomatoes

TARTARE DE LOUP AUX AGRUMES 27

Pamplemousse – Avocat – Aneth – Ciboulette

CITRUS SEA BASS TARTARE 27

Grapefruit – Avocado – Dill – Chives

Nos Carpaccios Our Carpaccio's

BETTERAVE ROUGE 25

Grenade – Ricotta Salata – Pistache – Myrtille

BEETROOT 25

Pomegranate – Ricotta Salata – Pistachio – Blueberry

THON - CONDIMENTS À LA NICOISE 26

Coulis de Tomates Cerise – Vinaigrette Bagna Cauda

Tomates Confites Olivade – Câpres Croustillants

TUNA - NICOISE-STYLE CONDIMENTS 26

Fresh Tomatoes Coulis – Bagna Càuda Vinaigrette – Confit Tomatoes

Olivada – Crispy Capers

BOEUF ANGUS 28

Pesto de Roquette – Pistaches Caramélisées

Baies de Câpres – Copeaux de Parmesan

ANGUS BEEF 28

Arugula Pesto – Caramelized Pistachios

Caper Berries – Parmesan Shavings

GAMBERO ROSSO 49

Pastèque – Stracciatella au Basilic – Purée de Citron

Oignons Marinés – Tomates Cerise – Basilic frais

GAMBERO ROSSO 49

Watermelon – Basil Stracciatella – Lemon Purée

Pickled Onions – Cherry Tomatoes – Fresh Basil

À Partager Sharing

BURRATA À LA TRUFFE 500GR 100

Tomates Tricolores – Roquette – Truffe Fraiche

FRESH TRUFFLE BURRATA 500GR 100

Tricolor Tomatoes – Arugula – Fresh Truffle

TRIO DE MEZZEN 39

Caviar d'Aubergines – Poivrons Marinés – Houmous – Pain Pita

MEZZE TRIO 39

Eggplant Caviar – Marinated Peppers – Hummus – Pita Bread

PINSA À LA TRUFFE 44

Crème à la Truffe – Mozzarella – Truffe d'Été – Roquette

TRUFFLE PINSA 44

Truffle Cream – Mozzarella – Summer Truffle – Arugula

PINSA AUX LÉGUMES DU POTAGER 38

Tartinade de Ricotta & Poivrons Rouges – Légumes Grillés

Pignons de Pin – Burrata Fumée

VEGETABLE GARDEN PINSA 38

Red Pepper Ricotta Spread – Grilled Vegetables – Pine Nuts – Smoked Burrata

Les Salades Salads

SALADE DE TOMATES & BURRATA 25

Crème d'Avocat & Yaourt Grec – Huile de Basilic

HEIRLOOM TOMATO & BURRATINA SALAD 25

Greek Yogurt Avocado Cream – Basil Oil

SALADE MÉDITERRANÉENNE 27

Sucrine – Poulet – Haricots Verts – Feta – Olives – Pois Chiches – Tomates

Vinaigrette au Yaourt & Huile d'Olive

MEDITERRANEAN SALAD 27

Baby Gem Lettuce – Chicken – Green Beans – Feta – Olives

Chickpeas – Tomatoes – Yogurt & Olive Oil Vinaigrette

MELON & PATA NEGRA 29

Pesto au Poivron Rouge – Tomates Cerise

MELON & PATA NEGRA 29

Red Pepper Pesto – Cherry Tomatoes

Caviar

OSCIETRE DE KASNODAR

CAVIAR MADAGASCAR

Sour Cream – Blinis

Chives – Shallots – Chopped Eggs

50gr 165

100gr 230

250gr 765

Les Plats Mains

TARTARE DE BOEUF "KEBBE NAYE" 32

Jaune d'Œuf Confit – Gaufrettes de Carasau - Frites

BEEF TARTARE "KEBBE NAYE" 32

Confit Egg Yolk – Carasau Wafers - Fresh Fries

RAVIOLI TOMATES & BURRATA 28

Sauce Tomates Cerise – Stracciatella

TOMATO AND BURRATA RAVIOLI 28

Cherry Tomato Sauce – Stracciatella

RISOTTO CREVETTES ET PETITS POIS 35

Mascarpone – Parmesan – Zeste de Citron

SHRIMP AND SWEET PEA RISOTTO 35

Mascarpone – Parmesan – Lemon Zest

LINGUINI VONGOLE 31

Palourdes – Tomates Cerise – Persil

LINGUINI VONGOLE 31

Clams – Cherry Tomatoes – Parsley

FILET DE DAURADE POÊLÉ 36

Mini Artichauts – Purée d'Artichauts – Sauce Vierge à la Grenade

PAN-SEARED SEABREAM 36

Baby Artichokes – Artichokes Purée – Pomegranate Sauce Vierge

ENTRÊCÔTE PANZANELLA 45

Tomates Cerise – Croûtons à l'Ail – Parmesan – Olives Niçoises

Roquette – Mini Artichauts – Huile de Romarin

ENTRECÔTE PANZANELLA 45

Cherry Tomatoes – Garlic Croutons – Parmesan – Niçoise Olives

Arugula – Baby Artichokes – Rosemary Oil

SUPRÊME DE POULET FERMIER 31

Pesto de Poivrons Rouges – Courgettes Gratinées au Parmesan

Pignons de Pin – Tomates Séchées

FREE RANGE CHICKEN SUPREME 31

Red Peppers Pesto – Parmesan Crusted Zucchini – Pine Nuts

Sun Dried Tomatoes

CÔTELETTES D'AGNEAU MARINÉES 39

Mini Courgettes – Pesto Menthe & Pistache

MARINATED LAMB CUTLETS 39

Baby Courgettes – Mint & Pistachio Pesto

FILET DE ST-PIERRE RÔTI 45

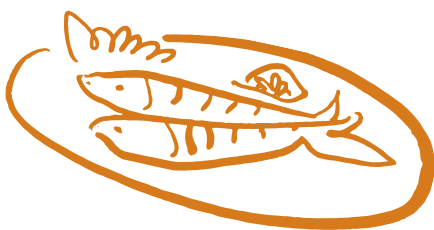
Houmous – Mini Carottes – Carottes Marinées

Vinaigrette aux Olives Noires & au Citron Confit - Amandes

ROASTED JOHN DORY FILET 45

Hummus – Baby Carrots – Pickled Carrots

Black Olives & Confit Lemon Vinaigrette – Almonds



DECOUVREZ NOTRE TABLEAU DES "SUGGESTIONS" DU JOUR.
SEE OUR SPECIALS BOARD FOR DAILY DELIGHTS.



LES ACCOMPAGNEMENTS SIDES

HARICOTS VERTS SAUTÉS 12

Feta – Amandes Grillées

SAUTEED GREEN BEANS 12

Feta – Toasted Walnuts

SALADE DE TOMATES ANCIENNES 12

Oignons Marinés – Olives Niçoises – Basilic
Vinaigrette Balsamique

HEIRLOOM TOMATOES SALAD 12

Pickled Onions – Niçoise Olives – Basil – Balsamic Vinaigrette

SALADE DE JEUNES POUSSES 10

Croûtons à l'Ail – Copeaux de Parmesan
Vinaigrette de Balsamique

BABY MIXED LEAF SALAD 10

Garlic Croutons – Shavings of Parmesan
Balsamic Vinaigrette

Frites Maison 14

FRESH CUT FRIES

Frites Maison à la Truffe 18

FRESH CUT TRUFFLE FRIES

Purée de Pommes de

TERRE CRÉMEUSE 12

CREAMED POTATO PUREE

Purée de Pommes de

TERRE CRÉMEUSE à la Truffe 18

CREAMED POTATO PUREE with TRUFFLE

SUPPLÉMENT TRUFFE FRAICHE D'ÉTÉ - 15

SUPPLEMENT FRESH SUMMER TRUFFLE

TOUS LES PRIX INCLUENT LA TVA - TOUS LES PRIX SONT EN EUROS
ALL PRICE ARE IN EURO, VAT IS INCLUDED

