

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

Frites De Panisses 24

PIMENT D'ESPELETTE – COMPOTÉE DE TOMATE

Provençal Chickpea Fries 24

Espelette Chili – Tomato Compote



Poulpe Grillé 31

SALADE DE POMMES DE TERRE & TAPENADE D'OLIVES
VERTES – OLIVES NOIRES – POIVRONS ROUGES RÔTIS
CÂPRONS – COULIS DE POIVRONS ROUGES ÉPICÉ

Grilled Octopus 31

Potato & Green Olive Tapenade Salad – Black Olives
Roasted Red Peppers – Caper Berries – Spiced Red Pepper Coulis



Tomates & Burrata 29

TOMATES CŒUR DE BŒUF – BURRATA – POUDRE DE PESTO
OLIVES SÉCHÉES – OLIVES TAGGIASCHES

Tomatoes & Burrata 29

Heirloom Tomatoes – Burrata – Pesto Seasoning – Dried Olives – Taggiasca Olives



Tartare De Bœuf À L'Italienne 36

ARTICHAUT – ÉCHALOTES – PECORINO À LA TRUFFE

Italian-Style Beef Tartare 36

Artichoke – Shallots – Truffle Pecorino



Gravlax De Saumon Maison 29

ŒUFS DE SAUMON – ANETH – CITRON CONFIT – SAUCE RANCH TAHINI

Homemade Salmon Gravlax 29

Salmon Roes – Dill – Confit Lemons – Tahini Ranch Sauce



Crudo De Daurade 32

MARINADE À L'ORANGE ET AUX NOISETTES – CORIANDRE
OIGNONS ROUGES – KUMQUAT – CRÈME D'OLIVES DE KALAMATA KALIOS

Sea Bream Crudo 32

Sliced Sea Bream – Orange Hazelnut Marinade – Cilantro
Red Onions – Kumquat – Kalios Kalamata Olive Cream



Beignets De Chou-Fleur 22

ZA'ATAR ET SUMAC – LABNEH – NOIX
CORIANDRE – CHERMOULA AU CITRON CONFIT

Cauliflower Tempura 22

Za'atar Sumac Batter – Labneh – Walnuts – Cilantro – Confit Lemon Chermoula



Chèvre Chaud Et Tomates Confites 28

TOMATES BASSE TEMPÉRATURE – HUILE DE THYM – AIL – FOCACCIA

Warm Goat Cheese & Confit Tomatoes 28

Slow Cooked Tomatoes – Thyme Oil – Garlic – Focaccia



À Partager To Share

Burrata Géante À La Truffe 500g 95

TOMATES CŒUR DE BŒUF – ROQUETTE – OLIVES TAGGIASCHES
TRUFFE FRAICHE – VINAIGRETTE TRUFFÉE

Giant Truffle Burrata 500g 95

Heirloom Tomatoes – Arugula – Taggiasca Olives

Fresh Truffle – Truffle Vinaigrette



Pinsa À La Truffe 45

CRÈME À LA TRUFFE – MOZZARELLA – TRUFFE D'ÉTÉ – ROQUETTE

Truffle Pinsa 45

Truffle Cream – Mozzarella – Summer Truffle – Arugula



Pinsa Caprese 38

SAUCE TOMATE – TOMATES CERISES
STRACCIATELLA – OLIVES NOIRES – BASILIC

Caprese Pinsa 38

Tomato Sauce – Cherry Tomatoes – Stracciatella – Black Olives – Basil



Dips Du Soleil 29

OLIVES DE KALAMATA KALIOS – TZATZIKI
CAVIAR D'AUBERGINE AU TAHINI – PAIN PITA

Dips Du Soleil 29

Kalios Kalamata Olives – Tzatziki – Tahini Eggplant Caviar – Pita Bread



Les Salades Salads

Salade De Chou Kale 27

MESCLUN – AVOCAT – TOMATES CERISES – TOMATES CONFITES – PAN CARASAU
ZESTE DE CITRON – PARMESAN – SAUCE À L'ANCHOIS

Kale Salad 27

Mesclun – Avocado – Confit Tomatoes – Lemon Zest

Parmesan Cheese – Anchovy Dressing – Pan Carasau



Cœur De Laitue Et Homard 48

CHAIR DE HOMARD – CROÛTONS – CONFIT DE KUMQUAT
VINAIGRETTE ITALIENNE – CIBOULETTE – COPEAUX DE PÉCORINO

Lobster & Lettuce Hearts 48

Lettuce Hearts – Lobster – Croutons – Confit Kumquats

Italian Vinaigrette – Chives – Pecorino Shavings



Salade De Betteraves Héritage & Fruits Rouges 26

ÉPINARDS FRAIS – TOMATES CERISES – SUPRÊMES D'ORANGE
OIGNONS MARINÉS – TZATZIKI – VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE

Heirloom Beetroot & Red Berry Salad 26

Baby Spinach – Cherry Tomatoes – Orange Supremes

Pickled Onions – Tzatziki – Raspberry Vinaigrette



Tomate Tonnato 22

MOZZARELLA DE BUFFLONNE – TOMATES ANCIENNES – OIGNONS MARINÉS
SAUCE TONNATO AU THON – BASILIC – ROQUETTE – CÂPRONS

Tomato Tonnato 22

Buffalo Mozzarella – Heirloom Tomatoes – Pickled Onions

Tuna Tonnato Dressing – Basil – Arugula – Caper Berries





Les Plats Mains



FILET DE POULET À LA MILANAISE FAÇON CÉSAR 36

POULET PANÉ – ŒUF POCHÉ – SUCRINE
CROÛTONS – SAUCE CÉSAR – PARMESAN
Chicken Caesar Milanese 36
Breaded Chicken Breast – Poached Egg
Baby Gem Lettuce – Caesar Dressing – Parmesan – Croutons



SAUMON EN CROÛTE DE PISTACHE 36

BABAGANOUSH DE COURGETTE – PICKLES DE COURGETTE
SAUCE PISTACHE, CITRON VERT ET ANETH
Pistachio Crusted Salmon 36
Zucchini Babaganoush - Zucchini Pickles - Pistachio, Lime, & Dill Salsa



CÔTELETTES D'AGNEAU MARINÉES 46

MINI COURGETTES – PESTO DE MENTHE ET PISTACHES
Marinated Lamb Cutlets 46
Baby Zucchini – Mint Pistachio Pesto



ENTRECÔTE PANZANELLA 49

TOMATES CERISES – CROÛTONS À L'AIL – PARMESAN
OLIVES À LA NIÇOISE – ROQUETTE – ARTICHAUT – HUILE DE ROMARIN
Panzanella Entrecote 49
Cherry Tomatoes – Garlic Croutons – Aged Parmesan – Niçoise Olives
Arugula – Artichokes - Rosemary Oil



FUSILLI ALLA TRAPANESE 31

PESTO DE TOMATES ET AMANDES
TOMATES CONFITES – STRACCIATELLA
Fusilli Alla Trapanese 31
Tomato Almond Pesto – Confit Tomatoes – Stracciatella



LINGUINI ALLA VONGOLE 42

PALOURDES – TOMATES CERISES – PERSIL – AIL – VIN BLANC
Linguini Alla Vongole 42
Clams – Cherry Tomatoes – Parsley – Garlic – White Wine



FILET DE DAURADE POÛLÉ 38

BABY ARTICHAUTS – PURÉE D'ARTICHAUTS – SAUCE GRENADE VIERGE
Pan-Seared Sea Bream 38
Baby Artichokes – Artichokes Purée – Pomegranate Sauce Vierge

DÉCOUVREZ NOTRE TABLEAU DES 'SUGGESTIONS' DU JOUR.
SEE OUR SPECIALS BOARD FOR DAILY DELIGHTS.

LES ACCOMPAGNEMENTS SIDES

HARICOTS VERTS SAUTÉS 14

FETA – NOIX CARAMELISÉES
Sautéed Green Beans 14
Feta – Caramelized Walnuts



TOMATES ANCIENNES 15

OIGNONS MARINÉS – OLIVES À LA NIÇOISE – BASILIC – BALSAMIQUE
Heirloom Tomatoes 15
Pickled Onions – Niçoise Olives – Basil – Balsamic



Frites Fraîches 12

Hand-Cut Fries 12

Frites maison à la truffe fraîche & mayonnaise truffe 18

Hand-Cut Fresh Truffle Fries with Truffle Mayonnaise 18



Purée de pommes de terre onctueuse 12

Creamed Potato Purée 12

Purée de pommes de terre onctueuse à la truffe fraîche 18

Creamy Fresh Truffle Potato Purée 18



Salade de jeunes pousses 12

CROÛTONS À L'AIL – COPEAUX DE PARMESAN
VINAIGRETTE BALSAMIQUE
Baby Mixed Leaf Salad 12
Garlic Croutons – Parmesan Shavings - Balsamic Vinaigrette



Courgettes Grillées 12

SAUCE YAOURT À LA MENTHE
Grilled Zucchini 12
Yogurt Mint Sauce



Pimpez votre plat Pimp Your Dish

BEURRE BLANC AU CAVIAR STURIA 29

BEURRE BLANC – CAVIAR – CIBOULETTE
Sturia Caviar Beurre Blanc 29
Beurre Blanc Sauce – Sturia Caviar – Chives



BEURRE BLANC À L'ORANGE ET ŒUFS DE SAUMON 21

BEURRE BLANC – JUS D'ORANGE – LIQUEUR D'ORANGE
ZESTE D'ORANGE – ŒUFS DE SAUMON
Orange Beurre Blanc with Salmon Roes 21
Beurre Blanc – Orange Juice – Orange Liqueur – Orange Zest – Salmon Roes



MAYONNAISE À LA TRUFFE 15

Truffle Mayonnaise 15



HOMARD 40

Lobster 40



AVOCAT TRANCHÉ 12

Sliced Avocado 12



FETA 8

Feta Cheese 8



TRUFFE FRAÎCHE 20

Fresh Truffle 20



CAVIAR STURIA

15g 49
30g 98



🌿 CÉLÉRI 🌾 GLUTEN 🦀 CRUSTACÉS 🥚 ŒUFS 🐟 POISSONS 🥛 LAIT
🐚 MOLLUSQUES 🥜 ARACHIDES 🌱 GRAINES DE SÉSAME 🌱 VÉGÉTARIEN

Veuillez informer votre serveur de toute allergie.
Please inform your waiter of any allergies.

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