

À Grignoter To Share

VÉRITABLE HOUMOUS 16

Pain Pita – Épices Za'atar

Chickpea Hummus

Warm Pita Bread – Za'atar Spices
G, VE

FOCACCIA MAISON ET DIPS 18

Pesto – Stracciatella – Caviar de Tomates

Homemade Olive Oil Focaccia & Dips

Pesto – Stracciatella – Tomato Caviar
G, M, N, VE, SS

PATATAS BRAVAS 16

Mayonnaise aux Herbes Épicées – Aioli

Patatas Bravas

Spicy Herb Mayo – Aioli
E, VE

CREVETTES LOLLIPOPS 18

Mayonnaise Harissa Verte

Shrimp Lollipops

Green Harissa Mayo
CR, E

FALAFELS MAISON 15

Sauce Tahini au Yaourt

Homemade Falafels

Tahini Yogurt Sauce
M, SS, VE

POIVRONS RÔTIS 18

Ricotta et Labneh à l'Ail Confit – Zaatar Pistache

Roasted Red Peppers

Ricotta & Confit Garlic Labneh – Pistachio Za'atar
M, N, VE

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 Salades Salads

SALADE DE CHOU KALE 29

Quinoa – Grenade – Noisettes – Ricotta Fumée
Vinaigrette Clémentine Corse – Avocat

Kale Salad

Quinoa – Pomegranate Seeds – Hazelnuts – Smoked Ricotta
Corsican Clementine Vinaigrette – Avocado
M, N, VE

TOMATE TONNATO 34

Thon Méditerranéen – Tomates Anciennes – Câpres à Tiges
Oignons Pickles – Sauce Tonnato – Basilic – Roquette

Tomato Tonnato

Mediterranean Seared Tuna – Local Tomatoes – Capers Berries
Pickled Onions – Tonnato Sauce – Basil – Arugula
E, F, M

SALADE DE LANGOUSTE ET LENTILLES 49

Sucrine – Pousses Epinards – Avocat – Pistaches
Vinaigrette au Citron et Curcuma

Lobster & Lentil Salad

Gem Lettuce – Spinach – Avocado – Pistachios
Lemon Turmeric Vinaigrette
CR, N

Les Entrées Appetizers

ZAALOUK MAROCAIN 21

Khadiffa – Pain Pita

Moroccan Eggplant Zaalouk

Crispy Khadiffa – Warm Pita Bread
G, VE

CRUDO DE DAURADE 32

Vinaigrette à la Bergamote – Noisettes – Kumquat – Coriandre – Huile Épicée

Seabream Crudo

Bergamot Vinaigrette – Hazelnuts – Kumquat – Coriander – Spicy Oil
F, N

TUNA BAGNAT ROLL 26

Tartare de Thon Méditerranéen – Brioche Maison – Radis – Olives
Basilic – Tomate – Jaune d'Œuf Confit

Tuna Bagnat Roll

Mediterranean Tuna Tartare – Homemade Brioche Buns – Radish
Olives – Basil – Tomato – Salt Cured Egg Yolk
G, E, F, M

BURRATA CAPONATA 28

Caponata d'Aubergines – Céleri – Tomates Cerises – Olives – Câpres
Coulis de Tomates et Poivron Rouge

Burrata Caponata

Eggplant Caponata – Celery – Olives – Cherry Tomatoes – Capers
Red Pepper & Tomatoes Coulis
M, VE

TARTARE DE BOEUF AUX SAVEURS DU MOYEN-ORIENT 32

Bulgour – Menthe – Persil – Tomates – Échalotes
Vinaigrette à la Grenade – Jaune d'œuf confit

Middle Eastern Beef Tartare

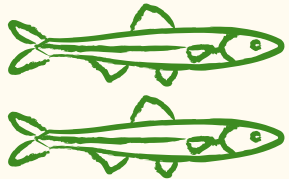
Bulgur Wheat – Mint – Parsley – Tomatoes – Shallot
Pomegranate Vinaigrette – Confit Egg Yolk
CE, G

GASPACHO MELON ET FETA 19

Melon – Poivron Vert – Herbes Fraîches – Concombre – Feta
Huile d'Olive Aux Herbes

Melon And Feta Gazpacho

Melon – Green Pepper – Fresh Herbs – Cucumber – Feta
Herb Olive Oil
M, VE



Les Plats Mains

POULET MILANAISE CACIO E PEPE 38

Cœur de Romaine – Pecorino – Jaune d'Œuf Confit Râpé – Chapelure Toastée – Sauce Cacio e Pepe

Cacio e Pepe Chicken Milanese

Romaine Lettuce – Pecorino – Salt Cured Egg Yolk – Toasted Breadcrumbs – Cacio & Pepe Dressing
G, E, M

TAGLIATA DE BOEUF PANZANELLA 49

Artichauts – Tomates Cerises – Croûtons à l'Ail – Parmesan – Roquette – Huile de Thym

Beef Tagliata Panzanella

Artichokes – Cherry Tomatoes – Garlic Croutons – Parmesan – Arugula – Thyme Oil
G, M

EFFILOCHÉ D'AGNEAU À LA MÉDITERRANÉENNE 39

Pain Pita – Tomates – Cœur de Romaine – Oignons au Sumac – Menthe – Sauce Tahini Citron

Mediterranean-Style Slow-Braised Lamb

Warm Pita Bread – Tomatoes – Romaine Lettuce – Sumac Onions – Mint – Tahini Lemon Sauce
G, M

FILET DE LOUP 46

Gaspacho Tiède – Olives Taggiasche – Feta – Huile de Basilic – Riz Rouge de Camargue

Seabass Filet

Warm Gaspacho – Niçoise Olives – Feta – Basil Oil – Camargue Red Rice
F, M

TENTACULES DE POULPE À LA PLANCHA 41

Écrasé de Pommes de Terre aux Olives – Poivrons Rôtis – Chorizo – Coulis de Poivron Rouge

Octopus a la Plancha

Mashed Potatoes With Black Olives – Roasted Red Peppers – Chorizo – Red Pepper Coulis
MO

BURGER DE LANGOUSTE ROYALE 55

Pain Brioché Toasté – Coleslaw Croquant – Avocat – Mayonnaise Épicée

Royal Lobster Burger

Toasted Potato Bun – Coleslaw – Avocado – Spicy Mayo
G, CR, E, M

TROFIE AU PESTO 34

Pesto Basilic Maison – Tomates Datterino – Stracciatella

Trofie Pasta al Pesto

Homemade Basil Pesto – Plum Tomatoes – Stracciatella
G, M, N, VE

SPAGHETTI CHITTARA AUX CALAMARS 39

Ragout de Calamars – Câpres – Calamars – Sauce Tomate – Persil

Spaghetti alla Chitarra With Calamari

Slow Cooked Calamari Ragù – Capers – Calamari – Tomato Sauce – Parsley
G, MO

Les Accompagnements Sides



AVOCAT TRANCHÉ 12

Sliced Avocado
VE

POMMES DE TERRE GRENAILLE RÔTIES 12

Ail – Romarin

Roasted New Potatoes

Garlic – Rosemary
VE

SUCRINE 12

Pecorino Râpé – Chapelure Toastée – Sauce
Cacio e Pepe – Jaune d'Œuf Confit Râpé

Baby Gem Salad

Grated Pecorino – Toasted Breadcrumbs
Cacio e Pepe Dressing – Grated Cured Egg Yolk
G, E, M, VE

Frites Fraîches 12

French Fries
VE

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OLIVES 12

Huile d'Olive – Thym

Black Olive Mashed Potatoes

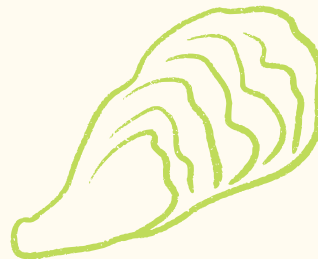
Olive Oil – Thyme
VE

RIZ ROUGE DE CAMARGUE À LA VAPEUR 10

Locally Cultivated Steamed Red Rice
VE

LÉGUMES DE SAISON 12

Seasonal Vegetables
VE



CÉLÉRI (CE) GLUTEN (G) CRUSTACÉS (CR) ŒUFS (E) POISSONS (F) LAIT (M) MOLLUSQUES (MO) ARACHIDES (P) GRAINES DE SÉSAME (SS) VÉGÉTARIEN (VE) FRUITS À COQUES (N)

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

