

# LES INCONTOURNABLES

- Blancs de Calamars grillés, Mesclun et tomates confites ★ 18€ 15,5 €
- Assiette LUNA : Tartare de Daurade Royale à la mangue fraîche, Salade japonaise, Thon rouge mariné sauce Véga (légèrement relevée), Saumon mariné à l'aneth 22 €
- Thon rouge cru mariné sauce Véga et cacahuètes (plat légèrement relevé) 21 €
- Mizzuna aux Gambas 'Black Tiger' marinées à l'huile de sésame 21 €
- Duo de Carpaccio de Bœuf & Bresaola, Caprons fines & Parmesan, Frites 20 €
- Tartare de Bœuf Italien (dés de Tomates confites, Basilic, copeaux de Parmesan) 20 €

## LES ENTREES

- Salade de Homard frais aux agrumes épicés & légumes croquants 29 €
- Carpaccio de Loup au Citron vert & copeaux d'artichauts violets du pays 20 €
- Foie Gras de Canard 'maison', Chutney de mangue & Cake aux figues 20 €
- Asperges vertes gratinées au Parmesan & Sauce à la Moelle 20 €
- Salade Niçoise à l'huile d'Olive & Sucrine 18 €
- Tomate Mozzarella di Buffala au parfum de Pistou, Craquant de Tapenade 18 €
- Craquant de Saint Marcellin au Speck, Pomme & Miel d'Acacia 16 €
- Salade de Saint-Jacques au balsamique sur lentilles du Puy & Chips de Céleri 22 €
- Filets de Maquereau au vin blanc sur pommes de terre & cebette en salade 17 €
- Chiffonnade de jambon Pata Negra sur Mille-feuilles de Polenta & légumes 20 €
- Foie gras frais & Foie gras poêlé aux pommes avec Salade Gourmande au Magret 22 €

## SAVEURS d'ici...

- Linguini à l'encre de Seiche & Calamars frais au curry 19 €
- Agnolotti aux épinards & Ricotta, crème de Parmesan ★ 19€ 16,5 €
- Risotto de Homard frais aux Cèpes confits 29 €

## Menu ENFANT (- de 12 ans)

Milanaise de Dinde, Saumon, Steak haché frais, Hamburger,

Nuggets poulet, Nuggets poisson, Linguine au beurre, Linguine au Pesto

- Accompagné de Frites ou Pommes de Terres écrasées ou Pâtes 12 €
- Accompagné d'Haricots verts frais extra-fins 14 €

# POISSONS selon arrivage . . .

- Tournedos de Thon rouge frais 'Rossini' au Foie Gras poêlé 26 €
- Gratin de Saint-Jacques aux Pleurotes & à la Truffe 28 €
- Dos de Saumon rôti au jus à l'estragon ★ 19€- 16,5 €
- Loup ou Daurade, selon arrivage... grillé à l'huile d'Olive (600 grs) 36 €
- Roulés de filets de Sole fraîche au Speck & légumes glacés à l'estragon 33 €
- Gambas 'Black Tiger' à la Provençale ou simplement Grillées 26 €
- Lotte façon tajine aux épices, artichauts & fruits secs 28 €
- Sole fraîche meunière au citron & persil (350 grs) 39 €

## VIANDES

- T-Bone de Veau poêlé au citron & 'Troffie' fraîches 26 €
- Filet de Bœuf rôti, jus corsé servi avec échalotes entières confites 28 €
- Emincé de Bœuf aux senteurs d'Asie & coriandre 28 €
- Carré d'Agneau au Chèvre & Coriandre ou simplement rôti aux Herbes 28 €
- Magret de Canard 'Rossini' au Foie Gras poêlé avec un jus de Truffe 26 €
- Hamburger au Gorgonzola servi avec des Frites ★ 22€- 19 €
- Tajine de Poulet épicé aux Abricots & Pruneaux 23 €
- Véritable Hachis Parmentier d'Antan & Salade Verte ★ 22€- 19 €

## FROMAGES en plat . . .

- Assiette de Fromages italiens, Confiture de figues ★ 15€- 13 €
- Pain toasté au Chèvre & miel d'acacia, mesclun japonais 15 €

## DESSERTS

- Financier 'minute' à la Fraise ou à la Framboise 12 €
- Beignets au Chocolat & Crème douce 8 €
- Tiramisù aux Spéculos 8 €
- Gratin de Fruits Rouges & Pistaches fraîches 10 €
- Coupe de Fraises ou de Framboises 14 €
- Crème Caramel aux saveurs d'Antan 8 €
- Tarte fine aux Pommes, glace cannelle 8 €
- Panna Cotta à la crème de Marron & cigarette à la praline 8 €
- Baba au Limoncello & Crème douce 8 €
- Tatin d'Abricots au romarin, glace vanille 8 €
- Fondant au Chocolat, glace after-eight 8 €
- Coupe de Glaces 3 boules, demandez nos parfums du moment ... 9 €
- Supplément Chantilly 2 €



# COCKTAIL FRAICHEUR

Fait à la Minute .... Cocktail légumes 9 € Cocktail fruits 12 €

Douceur d'Hiver : Banane, Fraises, Mangue

Bonne Mine : Pomme, carotte, gingembre ou citron vert

L'inoubliable : Orange, Coco, Banane, Pomme, Ananas

L'Intégral : Pomme, carotte, gingembre, céleri, ananas

L'Incontournable : Coco, Orange, Ananas, Pamplemousse

Anti Stress : Pomme, céleri, gingembre

MILK SHAKE : au parfum de votre choix 8 €

Agrumes pressés ★

8€ 7 €

Coupe de Champagne 'Billecart-Salmon' brut Réserve

14 €

## APERITIF

Pastis, Martini, Américano, Porto

5 €

Kir à la crème de fruit

6 €

Bière à la pression

4.5 €

Heineken, 1664,

5 €

Desperado

6.5 €

Bitter, Red Bull

5 €

Sodas, Jus de fruits

4.5 €

Sirop à l'eau ★

3€ 2.50 €

Eaux Minérales (50cl) ★

4.5€ 4 €

Diabolo, Limonade ★

4€ 3.50 €

## BOISSON CHAUDE

Café Antica Tostatura Triestina

2.5 €

Noisette, Machiato

2.5 €

Café double, Crème, Capuccino, Chocolat

4 €

Caffe Latte

6 €

Thé nature, Thé au Lait, Infusion

4 €

Thé à la menthe fraîche

6 €

## COCKTAIL de toujours

Cocktail 10€

Mojito Menthe fraîche, citron vert, rhum, sucre de canne, eau pétillante avec Fraises ou Framboises fraîches +2 €

Mojito Royal au Champagne +4 €

Pina Colada Coco, ananas, Rhum

Maiï Taiï Rhum ambré, rhum blanc, citron vert, orgeat, curaçao orange

Margarita Citron pressé, tequila, triple sec, eau pétillante

Caïpirinha Citron vert, sucre de canne, cachaça, eau pétillante

Bloody Mary ou Red China Jus de tomate, vodka, assaisonnement ou wasabi

Gin Fizz Citron pressé, gin, sucre de canne, eau pétillante

Daïquiri Citron vert, rhum, banane, fraise, framboise ou ananas

Long Island ice tea Tequila, vodka, gin, rhum, coca

Sex on the Beach Ananas, orange, cranberry, liqueur de pêche, vodka

Planteur Rhum brun, rhum blanc, cocktail de fruits

Acapulco Téquila, Ananas, pamplemousse

Mud Slide Vodka, bayleys, kalua

# CHAMPAGNE

Billecart-Salmon Brut Réserve	82 €	Billecart-Salmon Brut Blanc de Blanc	110 €
Billecart-Salmon, Rosé	120 €	Laurent Perrier, Rosé	185 €
Dom Perignon Vintage 2000	325 €	Magnum Billecart-Salmon Brut Réserve	168 €

## ROSE

	Btle		Btle	½ Btle
Côte de Provence		Château Maïme	30 €	20 €
Château de Berne, Cuvée des Oliviers	20 €	Château Font du Broc	39 €	30 €
Domaine Tamary 'Révélation'	24 €	Bandol Grande Réserve Moulin de la Roque	39 €	30 €
Domaine de Marchandise	30 €	MAGNUM Château Maïme	78 €	
L'esprit de Ste Marguerite VIN BIO	36 €	MAGNUM Font du Broc	81 €	
Château Rasque, Cuvée Alexandra	46 €	MAGNUM Bandol	81 €	
Coteaux d'Aix Château Vignelaure	34 €			

## BLANC

	Btle		Btle	½ Btle
Côte de Provence		Château Font du Broc	46 €	34 €
Château de Berne, Cuvée des Oliviers	20 €	Château Rasque Blanc de Blanc	46 €	28 €
Château Maïme	30 €	Pays de Loire		
L'esprit de Ste Marguerite	36 €	Pouilly fumé de Ladoucette	56 €	
Bourgogne		Sancerre Domaine Durand	43 €	25 €
Chablis, Domaine de l'Héritière 2005	46 €	Cassis Château de Fontcreuse	39 €	

## ROUGE

	Btle		Btle	½ Btle
Côte de Provence				
Château de Berne, Cuvée des Oliviers 2005	20 €	Château Rasque Pièce Noble 2005	46 €	28 €
Château Maïme	30 €	Château Font du Broc 2005	48 €	
Bordeaux Supérieur		Pays de Loire		
Château Panchille, Cuvée Alix 2006	33 €	Sancerre Domaine Durand	43 €	25 €
Bordeaux Haut Médoc				
Château Peyrat Fourthon 2003	58 €			

### Vins au Verre

Côtes de Provence : rouge, rosé, blanc	6 €	Sancerre Domaine Durand : blanc	8 €
Bandol Moulin de la Roque : rosé	8 €	Château Panchille : bordeaux supérieur	8 €

## DIGESTIF

Limoncello, Grappa, Manzana, Cointreau, Fernet Branca, Marie Brizzard	6 €
<u>Alcool accompagné de soda ou jus de fruits</u>	
Whisky, Gin, Vodka, Tequila, Rhum, Caçacha, Get 27 & 31, Malibu, Baileys	8 €
Eaux de Vie Artisanales 'Bertrand' Framboise, Vieille Prune, Mirabelle, Poire Williams	9 €
Amaretto Di Saronno, Calvados, Marc de Provence 'Garlaban'	9 €
Chivas 12 ans d'âge, Armagnac, Framboise Sauvage 'Bertrand'	11 €
Cognac Delamain XO	28 €

½ Btle : 37,5 cl ou 50 cl suivant le Domaine

# THE 'MUST HAVE'

- Grilled Calamari with parsley served with salad & sun-dried tomatoes ★ 18-€ 15,5 €
- LUNA Speciality : Sea Bream Tartar with fresh mango, Japanese Salad,  
Red Tuna served raw marinated in our Vega sauce (spicy), Marinated Salmon with dill 22 €
- Red Tuna served raw marinated in our own Vega sauce with peanuts (spicy) 21 €
- Marinated Jumbo Prawns 'Black Tiger' & Rock Shrimps in sesame oil with Salad 21 €
- Beef & Cured Beef Carpaccio, served on a bed of greens with parmesan 20 €
- Italian Beef Tartar (diced tomatoes, basil and parmesan shavings) 20 €

## STARTERS

- Fresh Blue Lobster Salad with spicy citrus & crunchy vegetables 29 €
- Sea Bass Carpaccio with 'purple' artichokes & lime 20 €
- Home made' Duck Liver, served on Fig cake & Mango Chutney 20 €
- Fresh Asparagus with Parmesan & Marrow' sauce' Gratinée 20 €
- Classic Niçoise style Salad with tomatoes, egg, tuna and olive oil 18 €
- Tomato & 'Buffala' Mozzarella flavored with basil & olive cracker 18 €
- Filo pastry with 'Saint Marcellin' Goat cheese, Speck, Apple & Honey 16 €
- Warm Seascallops Salad served on bed of lentils from Puy & Celery' Chips 22 €
- Mackerel filets marinated with white wine served on potato & chive Salad 17 €
- Iberic Pata Negra Spanish ham & grilled Vegetables compote with olive oil 20 €
- Home made' Duck Liver & pan fried Duck Liver with Apple & Gourmande' Salad 22 €

## Local Dishes or Flavours

- Black Squid Linguini with fresh Calamari with curry sauce 19 €
- Ring Pasta 'Agnolotti' stuffed with Spinach & Ricotta, Parmesan cream ★ 19-€ 16,5 €
- Fresh Blue Lobster & wild mushroom 'Cèpes' Risotto 29 €

## Children's MENU (- 12 years)

Milanese style Turkey, Salmon, fresh Hamburger patty, Hamburger,  
Chicken Nuggets, Fish Nuggets, Linguine with butter, Linguine with Pesto

- Children's Menu accompanied with a choice of either : fries or pasta or mashed potatoes 12 €
- Children's Menu accompanied with fresh 'french cut' Green Beans 14 €

# F I S H according to arrival . . .

- Fresh Red Tuna steak cooked in 'Rossini' style with pan fried Duck liver 26 €
- Sea Scallops gratinated with wild mushrooms 'Pleurotes' & Truffle 28 €
- Back of Salmon roasted with Tarragon ★ 19€- 16,5 €
- Sea Bass or Sea Bream, according to arrival ... grilled with Olive oil (600 grs) 36 €
- Speck wrapped in fresh Sole filets with vegetables glazed with Tarragon 33 €
- 'Provençale' style Black Tiger Jumbo Prawns *or* simply Grilled 26 €
- Monkfish 'tajine' with spices, artichokes & dried fruits 28 €
- Fresh Sole brushed with lemon butter & parsley (350 grs) 39 €

## M E A T S

- T-Bone Veal just brushed with lemon butter served with fresh 'Troffie' pasta 26 €
- Roasted Beef Tenderloin cooked in its own juices served with shallots cooked entire 28 €
- Beef Tenderloin slices, Asian style with Coriander 28 €
- Lamb Chops with Goat cheese & Coriander *or* simply roasted with Herbs 28 €
- Slices of Duck Breast cooked in 'Rossini' style with pan fried Duck liver & Truffle juice 26 €
- Hamburger with Gorgonzola served with Fries ★ 22- 19 €
- Chicken spicy Tajin cooked with Apricots & Prunes 23 €
- Original Gran'ma Cottage Pie & Salad ★ 22- 19 €

## C H E E S E for main course

- Italian Cheese plate served with Figs jam ★ 15- 13 €
- Toasted bread with Goat Cheese & honey, Japanese Salad 15 €

## D E S S E R T S

- Almonds Cake 'minute' with Strawberries *or* with Raspberries 12 €
- Chocolate filled Doughnut with Sweet Cream 8 €
- Tiramisù prepared with Spéculos 8 €
- Red Fruits & fresh Pistachio 'Gratinée' 10 €
- Strawberries Cup *or* Raspberries Cup 14 €
- Caramel Cream flavors' of former days 8 €
- Warm Apple tart served with Cinnamon ice cream 8 €
- Panna Cotta with Chestnut cream & praline roll biscuit 8 €
- Limoncello Baba & Whipped cream 8 €
- Overtured Apricot Tart served with vanilla ice cream 8 €
- Melting Chocolate cake with 'after-eight' cream 8 €
- Ice cream Cup with choices of flavours, ask our fragrances 9 €
- Fresh whipped Cream (supplement) 2 €

