

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 mariné sauce Véga (légèrement relevée), Saumon mariné à l'aneth 22 €
- Thon cru mariné sauce Véga et cacahuètes (plat légèrement relevé) 21 €
- Mizzuna aux Gambas 'Black Tiger' marinées à l'huile de sésame 21 €

LES ENTREES

- Salade de Homard frais aux agrumes épicés & légumes croquants 29 €
- Salade Caraïbe au Crabe frais Florida aux agrumes & avocat 20 €
- Asperges sauce Hollandaise ou Vinaigrette 20 €
- Salade Niçoise à l'huile d'Olive & Sucrine 18 €
- Tomate Mozzarella di Buffala au parfum de Pistou, Craquant de Tapenade 18 €
- Melon & Chiffonnade de Jambon San Daniel 20 €
- Salade de Poulpes frais aux cebettes & Pommes de Terre tièdes 20 €

SAVEURS d'ici...

- Agnolotti aux épinards & Ricotta, crème de Parmesan * ~~19€~~ 16,5 €

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 Terre écrasées ou Pâtes 12 €
- Accompagné d'Haricots verts frais extra-fins 14 €

Prix Nets – * Baisse intégrale de la TVA sur ces Produits - Origine de la Viande CEE

P O I S S O N S selon arrivage . . .

- Mi-cuit de Thon au Sésame et beurre d'Asie 26 €
- Saint-Jacques rôti au Balsamique, Salade d'Herbes 28 €
- Dos de Saumon rôti au jus à l'estragon * ~~19 €~~ 16,5 €
- Mille-feuilles de Daurade Royale aux Artichauts barigoule, sauce vierge 25 €
- Risotto de Gambas aux Pointes d'Asperges Vertes 26 €

V I A N D E S

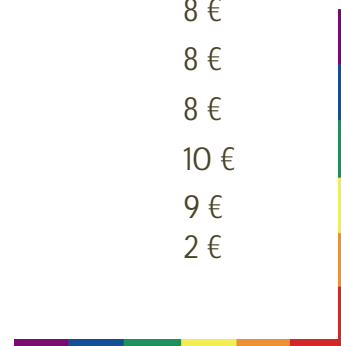
- T-Bone de Veau poêlé au citron & 'Troffie' fraîches 26 €
- Emincé de Bœuf aux senteurs d'Asie & Coriandre 28 €
- Côte de Bœuf grillée 'juste pour un' sauce Béarnaise, Pommes sautées 32 €
- Magret de Canard au Figs confites 26 €
- Hamburger au Gorgonzola servi avec des Frites * ~~22 €~~ 19 €
- Duo de Carpaccio de Bœuf & Bresaola, Caprons fines & Parmesan, Frites 20 €
- Tartare de Bœuf Italien (dés de Tomates confites, Basilic, copeaux de Parmesan) Frites 20 €

F R O M A G E S en plat . . .

- Assiette de Fromages italiens, Confiture de figes * ~~15 €~~ 13 €

D E S S E R T S

- Tiramisù aux Spéculos 8 €
- Fromage blanc aux Fruits Rouges & Crumble 10 €
- Coupe de Fraises ou de Framboises 14 €
- Sablé aux Figs, glace vanille 8 €
- Tarte fine aux Pommes, glace cannelle 8 €
- Panna Cotta aux Fruits exotiques 8 €
- Tatin d'Abricots au romarin, glace vanille 8 €
- Ananas frais 10 €
- Coupe de Glaces 3 boules, demandez nos parfums du moment ... 9 €
- Supplément Chantilly 2 €



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,
Fresh Tuna served raw marinated in our Vega sauce (spicy), Marinated Salmon with dill 22 €
- Fresh 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 €

STARTERS

- Fresh Blue Lobster Salad with spicy citrus & crunchy vegetables 29 €
- Caribbean Salad with fresh 'Florida' Crab, Rock Shrimps, Avocado & citrus 20 €
- Asparagus served with 'Hollandaise' or 'French' dressing 20 €
- Classic Niçoise style Salad with tomatoes, egg, tuna and olive oil 18 €
- Tomato & 'Buffala' Mozzarella flavored with basil & olive cracker 18 €
- Melon slices & Refined San Daniel Ham 20 €
- Fresh Octopus Salad with Chive and tepid Potatoes 20 €

Local Dishes ...

- Ring Pasta 'Agnolotti' stuffed with Spinach & Ricotta, Parmesan cream * 19€ 16,5 €

Child MENU (- 12 years)

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

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

F I S H according to arrival . . .

- Fresh Tuna half-cooked brushed with Asia butter & Sesame 26 €
- Sea Scallops roasted with Balsamic vinegar, Herbs Salad 28 €
- Back of Salmon roasted with Tarragon * ~~19 €~~ 16,5 €
- Sea Bream' Mille-feuilles with Purple artichokes' Barigoule 25 €
- Jumbo Prawns' Risotto with Fresh Green Asparagus 26 €

M E A T S

- T-Bone Veal just brushed with lemon butter served with fresh 'Troffie' pasta 26 €
- Beef Tenderloin slices, Asian style with Coriander 28 €
- Grilled Rib-eye steak 'just for one' Béarnaise sauce, fried potatoes 32 €
- Duck Breast slices cooked with fresh figs 26 €
- Hamburger served with Gorgonzola cheese & French fries * ~~22 €~~ 19 €
- Beef & Cured Beef Carpaccio, served on a bed of greens with parmesan, Fries 20 €
- Italian Beef Tartar (diced tomatoes, basil and parmesan shavings), Fries 20 €

C H E E S E for main course

- Italian Cheese plate served with Figs jam * ~~15 €~~ 13 €

D E S S E R T S

- Tiramisù prepared with Spéculos 8 €
- 'Fromage frais' served with Red Fruits & Crumble 10 €
- Strawberries Cup or Raspberries Cup 14 €
- Figs 'Sablé', Vanilla ice cream 8 €
- Warm Apple tart served with Cinnamon ice cream 8 €
- Panna Cotta with Exotic Fruits 8 €
- Overtured Apricot Tart served with vanilla ice cream 8 €
- Fresh Pineapple 10 €
- Ice cream Cup with choices of flavours, ask our fragrances 9 €
- Fresh whipped Cream (supplement) 2 €



COCKTAIL FRAICHEUR

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

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

Bonne Mine : Pomme, carotte, gingembre ou citron vert

Châteauvieux : Banane, Ananas, Melon

Corcovado : Orange, Fruit de la Passion, Citron vert

Ipanema : Pastèque, fraise, Citron vert, Limonade

Argentine : Fraise, Framboise

Pain de Sucre : Pastèque, Melon, Miel

MILK SHAKE : au parfum de votre choix 8 € Agrumes pressés * ~~8€~~ 7 €

Coupe de Champagne 'Billecart-Salmon' brut Réserve 14 €

APERITIF

Pastis, Martini, Campari, Porto	5 €	Kir à la crème de fruit	6 €
Americano	8 €	Bière à la pression	4.5 €
Heineken, 1664,	5 €	Corona	8.5 €
Desperado	6.5 €	Bitter, Red Bull	5 €
Sodas, Jus de fruits	4.5 €	Sirop à l'eau *	3€ 2.5 €
Eaux Minérales (50cl) *	4.5€ 4 €	Diabolo, Limonade *	4€ 3.5 €

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

Maï Tai 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

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

Côte de Provence		Côte de Provence	
Château de Berne, Cuvée des Oliviers	20 €	Château Font du Broc (50 cl)	30 €
Château Maïme (50 cl)	20 €	Château Font du Broc (75 cl)	39 €
Château Maïme (75 cl)	30 €	Château Font du Broc MAGNUM (150 cl)	81 €
Château Maïme MAGNUM (150 cl)	78 €	Bandol	
Dédicace	28 €	Grande Réserve Moulin de la Roque (50 cl)	30 €
L'esprit de Ste Marguerite VIN BIO	36 €	Grande Réserve Moulin de la Roque (75 cl)	39 €
Château Rasque, Cuvée Alexandra	46 €	Grande Réserve Moulin de la Roque MAGNUM	81 €

BLANC

Côte de Provence		Pays de Loire	
Château de Berne, Cuvée des Oliviers	20 €	Sancerre Domaine Durand (37.5 cl)	25 €
Château Maïme	30 €	Sancerre Domaine Durand (75 cl)	43 €
Château Ste Marguerite VIN BIO	36 €	Sancerre Domaine Durand MAGNUM (150 cl)	92 €
Château Font du Broc (50 cl)	34 €	Pouilly fumé de Ladoucette (75 cl)	56 €
Château Font du Broc (75 cl)	46 €	Bourgogne	
Château Rasque Blanc de Blanc (37.5 cl)	28 €	Chablis, Domaine de l'héritière (75 cl)	46 €
Château Rasque Blanc de Blanc (75 cl)	46 €	Cassis Château Fontcreuse (75 cl)	39 €

ROUGE

Côte de Provence		Pays de Loire	
Château de Berne, Cuvée des Oliviers 2005	20 €	Sancerre Domaine Durand 2008	25 €
Château Maïme 2009	30 €	Sancerre Domaine Durand 2008	43 €
Château Ste Marguerite, VIN BIO 2007	36 €	Bordeaux Supérieur	
Château Rasque Pièce Noble 2005	28 €	Château Panchille, Cuvée Alix 2007	33 €
Château Rasque Pièce Noble 2006	46 €	Bordeaux Haut Médoc	
Château Font du Broc 2007	48 €	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 €
Château Ste Marguerite VIN BIO : rosé, blanc, rouge	8 €		

DIGESTIF

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