

LES INCONTOURNABLES

- **Blancs de Calamars grillés, Mesclun et tomates confites *** ~~18€~~ 16 €
- **Assiette LUNA : Thon frais, cru et mariné sauce Véga (légèrement relevée) & cacahuètes, Tartare de Daurade Royale à la mangue fraîche, Salade japonaise, Saumon frais mariné à l'aneth** 22 €
- **Thon frais cru et mariné sauce Véga et cacahuètes (plat légèrement relevé)** 21 €
- **Mizzuna aux Gambas 'Black Tiger' marinées à l'huile de sésame** 22 €
- **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 €
- **Club Sandwich (au Poulet ou au Thon ou au Saumon) avec Frites ou Salade** 19 €

LES ENTREES

- Foie Gras poêlé et marbré à la Mangue fait maison & Cake aux fruits d'hiver 22 €
- Asperges fraîches avec fondue de Pecorino aux Saint-Jacques & Cèpes rôtis 20 €
- Salade façon Niçoise au Filet de Thon confit à l'huile d'Olive & Sucrine 19 €
- Croustillant de St Marcellin au Speck ou au Saumon fumé, miel & pomme ~~18€~~ 16 €
- Burratina & Bresaola aux légumes grillés au parfum de pistou 21 €
- Assiette de Légumes grillés du moment, Parmesan & roquette balsamique 18 €
- Tarte Fine au Chèvre à la Tomate confite, Menthe & Pignon *servie tiède* 16 €
- Tartare d'Avocat au Crabe frais & Asperges vertes fraîches 20 €

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 au Homard frais, Truffes fraîches & Artichauts Barigoules 32 €

PLAT ENFANT (- de 12 ans)

Milanaise de Dinde, Saumon frais, Steak haché frais, Hamburger (tomate & sauce cocktail), 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 €

- Tournedos de Thon 'Rossini' au Foie Gras poêlé, sauce Porto 28 €
- Gratin de Saint-Jacques rôti à la Truffe fraîche & Risotto 28 €
- Dos de Saumon rôti & pommes de terre écrasées à la ciboulette * ~~19 €~~ 16,5 €
- Gambas sauce curry & lait de coco, Riz Thaï 28 €
- Calamars frais façon Grand-Mère & Riz pilaf 24 €
- Saint-Pierre sauce soja & miel, Riz parfumé Asie 37 €
- Lotte & Gambas au citron confit, Patate douce & graines de Tonka 26 €
- Loup ou Daurade, selon arrivage... grillé à l'huile d'Olive (env. 800 grs) 36 €
- Sole, selon arrivage... meunière ou grillée (env. 500 grs) 48 €

V I A N D E S

- Magret de Canard 'Rossini' au Foie gras poêlé & Pomme de terre à la truffe 28 €
- Filet de Bœuf simplement grillé, sauce béarnaise 28 €
- Emincé de Bœuf aux senteurs d'Asie & coriandre, Nouilles parfumées 28 €
- Tagine d'Agneau au Potimarron & épices 23 €
- Confit de Canard aux Coco de Paimpol 22 €
- Hamburger au Gorgonzola servi avec des Frites * ~~22 €~~ 19.5 €
- Saltimbocca de Veau à la Romaine, au Jambon San Daniel & Troffie 26 €
- Véritable Hachis Parmentier d'Antan & Salade Verte * ~~22 €~~ 19.5 €

Délices de fin de repas

- Assiette de Fromages italiens, Confiture de figues * ~~15 €~~ 13 €
- Pommes Rôties au four au Spéculos & Caramel salé 8 €
- Beignets au Chocolat & Crème douce 8 €
- Tiramisù aux Spéculos 8 €
- Gratin de Fruits Rouges & Pistaches 10 €
- Poire Caramélisée sur Pain Perdu & Sauce chocolat 8 €
- Délice de Litchis & framboises en Crumble 8 €
- Tarte fine aux Pommes, glace cannelle 8 €
- Ananas frais 10 €
- Baba au Limoncello & Crème douce accompagné de son Shot 8 €
- Tatin d'Abricots au romarin, glace vanille 8 €
- Fromage blanc au miel d'Acacia et Noix 8 €
- Soufflé glacé au Grand-Marnier 8 €
- Glace 3 boules, demandez nos parfums du moment ... 9 €
- Supplément Chantilly ou Sauce Chocolat 2 €

Nous vous souhaitons un délicieux moment !

CARTE des BOISSONS

Boissons vitaminées

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

Long Drinks

Whisky, Vodka, Gin, Rhum, Tequila	10€
Accompagnement Soda ou Jus de Fruits	

Apéritif

Pastis, Martini, Campari, Porto	5€
Kir à la Crème de fruit	6€
Américano	8€
Bitter, Red Bull	5€
Bière à la Pression	4.5€
Heineken, 1664	5€
Desperado	6.5€
Corona	8.5€

Les Basiques

Sodas, Jus de fruits	4.5€
Sirop à l'eau ★	3€ 2.5€
Eaux Minérales (50cl) ★	4.5€ 4€
Diabolo, Limonade ★	4€ 3.5€

Boissons Chaudes

Café Antica Tostatura Triestina	2.5€
Noisette, Macchiato	2.5€
Café double, Crème, Capuccino, Chocolat	4€
Thé nature, Thé au Lait, Infusion	4€
Café Latte	6€
Thé à la menthe fraîche	6€

Une Envie de Champagne

Coupe de Billecart-Salmon, Brut réserve	14€
Mojito Royal au Champagne	14€

Cocktail Fraîcheur

Fait à la minute Légumes 10€ Fruits 12€
L'Intégral Pomme, Carotte, Gingembre, Céleri, Ananas
Bonne Mine Pomme, Carotte, Gingembre ou Citron vert
Incontournable Orange pressée, Ananas, Pamplemousse, Glace Coco
Corcovado Orange pressée, Fruit de la Passion, Citron vert
Douceur d'Hiver Banane, Fraise, Mangue
Inoubliable Glace Coco, Orange pressée, Banane, Pomme, Ananas
Rêve d'Automne Nectar d'Abricot, Orange pressée, Pomme, Poire

Cocktail de toujours 12€

Mojito Menthe, Citron vert, Rhum, Sucre de cannes, eau pétillante
Mojito Fraises ou Framboises fraîches +2€
Mojito Royal au Champagne +2€

Pina Colada Coco, Ananas, Rhum

Maï Taiï Rhum ambré, Rhum blanc, Citron vert, Amaretto, Curaçao

Caipirinha Citron vert, Sucre de canne, Cachaça, eau pétillante

Bloody Mary Jus de tomate, Vodka, Assaisonnement

Gin Fizz Citron pressé, Gin, Sucre de Canne, eau pétillante

Daiquiri Citron vert, Rhum, Banane, Fraise, **Framboise** ou **Ananas**

Long Island Ice Tea Tequila, Vodka, Gin, Rhum, Coca

Sex on the Beach Orange, Cranberry, Liqueur de Pêche, Vodka

Planteur Rhum brun, Rhum blanc, Cocktail de fruits

Acapulco Tequila, Ananas, Pamplemousse

CHAMPAGNE

Billecart-Salmon Brut Réserve	86 €	Billecart-Salmon Brut Blanc de Blanc	124 €
Billecart-Salmon, Rosé	128 €	Laurent Perrier, Rosé	185 €
Dom Perignon Vintage 2000	325 €	Magnum Billecart-Salmon Brut Réserve	180 €

ROSE

Côte de Provence

Château de Berne, Cuvée des Oliviers	22 €
Domaine Terre Destel Cuvée Petite Raphaëlle	28 €
Château Maïme	(75 cl) 32 €
	(50 cl) 22 €
<i>MAGNUM</i>	(150 cl) 82 €
L'esprit de Ste Marguerite VIN BIO	36 €
Château des Marres Cuvée Prestige Golfe de St Tropez	44 €

Côte de Provence

Château Font du Broc	(75 cl) 39 €
	(50 cl) 30 €
<i>MAGNUM</i>	(150 cl) 81 €
Château Rasque, Cuvée Alexandra	46 €
Bandol	
Moulin de la Roque, Grande Réserve	(75 cl) 44 €
	(50 cl) 32 €

BLANC

Côte de Provence

Château de Berne, Cuvée des Oliviers	22 €
Château Maïme	(75 cl) 32 €
Château Ste Marguerite VIN BIO	36 €
Château Font du Broc	(75 cl) 46 €
	(50 cl) 34 €
Château Rasque Blanc de Blanc	(75 cl) 46 €
	(37.5 cl) 28 €

Pays de Loire

Sancerre Domaine Durand	(75 cl) 45 €
	(37.5 cl) 26 €
Pouilly fumé de Ladoucette	56 €

Bourgogne

Chablis, Domaine de l'héritière	46 €
---------------------------------	------

ROUGE

Côte de Provence

Château de Berne, Cuvée des Oliviers	22 €
Château Maïme	(75 cl) 32 €
Château Ste Marguerite VIN BIO	36 €
Château Rasque Pièce Noble	(75 cl) 46 €
	(37.5 cl) 28 €
Château Font du Broc	48 €

demander le millésime au serveur

Pays de Loire

Sancerre Domaine Durand	(75 cl) 45 €
	(37.5 cl) 26 €

Bordeaux Supérieur

Château Panchille, Cuvée Alix	33 €
St Emillion - Château Lavallade	52 €

Bordeaux Haut Médoc

Château Peyrat Fourthon	58 €
-------------------------	------

Vins au verre

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

DIGESTIF

Limoncelo, Grappa, Manzana, Cointreau	6 €	Amaretto Di Saronno	9 €
Fernet Branca, Marie Brizzard	8 €	Calvados, Garlaban	9 €
Whisky, Vodka, Gin, Tequila, Rhum	8 €	Chivas 12 ans d'âge, Armagnac	11 €
Eaux de Vie (Poire Williams, Framboise...)	9 €	Cognac XO	28 €