

M E N U

*« La Méditerranée, volcan de tous les imaginaires,
restera à tout jamais un lieu de rayonnement de la
pensée, de fructification des civilisations. (...)*

*Car la Méditerranée est un pays.
Un pays qui ne doit son identité singulière qu'à la
volonté d'accepter toutes les identités qui la composent.
Ici, l'on a voulu traverser la nuit du monde. »*

François Leotard

LES ENTRÉES

PROVOLONE AL FORNO 11€ (*G) (*L)

Provolone fondu à la crème de tomates séchées et herbes de
Provence
*Provolone fondue with sun-dried tomato cream and Provençal
herbs*

AGNEAU À LA PISTACHE 16€ (*L) (*N)

Bouchées d'agneau à la pistache, sauce yaourt et sumac
Pistachio lamb bites, yoghurt and sumac sauce

RAVIOLES ALLA BOTTARGA 17€ (*G) (*L)

Ravioles aux gambas et aux poireaux, beurre à l'ail confit,
piment et poutargue
Prawn and leek ravioli, confit garlic butter, chili and bottarga

COLIFLOR SALSA ROMESCO 12€ (*N)

Crudo de chou-fleur, sauce romesco, tomates séchées et olives
Cauliflower crudo, romesco sauce, sun-dried tomatoes and olives

DATTES AU CHORIZO 15€ (*L)

Dattes farcies au chorizo ibérique, gorgonzola de bufflonne et
pancetta
*Dates stuffed with Iberian chorizo, buffalo milk Gorgonzola and
pancetta*

CARPACCIO DE POULPE A LA GALLEGA 19€

Carpaccio de poulpe à l'orange et paprika fumé
Octopus carpaccio with orange and smoked paprika

BURRATA FUMÉE 16€ (*L)

Burrata fumée des Pouilles, potimarron rôti, huile de sauge et
crème de vinaigre balsamique
*Smoked burrata from Puglia, roasted squash, sage oil and
balsamic cream*

TARTARE DI VITELLO TONNATO 17€

Tartare de veau, câpres, sauce thon et anchois
Veal tartare, capers, tuna and anchovy sauce

LES PLATS

GIOUVESTI 25€ (*G) (*L)

Porc confit, orzo au jus de viande et à la tomate
Slow-cooked pork, orzo pasta with gravy and tomato

FILET DE LOUP 27€ (*N)

Filet de loup grillé, fenouil, pignons et citron
Grilled sea bass fillet, fennel, pine nuts and lemon

CŒUR DE FILET DE BŒUF 32€ (*L)

Cœur de filet de bœuf tranché, sauce gorgonzola
Sliced Beef fillet, gorgonzola Sauce

GAMBAS AL AJILLO 30€ (*L)

Gambas grillées au beurre à l'ail confit et piment d'Espelette
Grilled tiger prawns with confit garlic butter and Espelette pepper

NOIX DE VEAU À LA CORSE 29€ (*G)

Noix de veau tranchée, jus de viande aux olives et pancetta
Sliced veal top round, olives and pancetta gravy

PITHIVIERS 24€ (*G) (*L)

Tourte aux champignons forestiers, provolone fumé et jus de légumes
Wild mushroom pie with smoked provolone and vegetable jus

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES 5€

Pommes de terre grenaille, ail confit et romarin
Légumes de saison rôtis
Salade de roquette

*Baby potatoes with rosemary and confit garlic
Roasted seasonal vegetables
Rocket salad*

LES DESSERTS

LE BROOKIE 12€ (*L) (*N)

Brookie mi-cuit et glace vanille
Warm brookie with vanilla ice cream

LA POIRE POCHÉE 11€ (*L)

Poire pochée à la vanille et mousse mascarpone
Vanilla-poached pear and mascarpone mousse

LA CRÈME BRÛLÉE PRALINÉ 12€ (*L) (*N)

Crème brûlée au praliné et au café, noisettes caramélisées
Coffee and praline crème brûlée, caramelised hazelnuts

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 3€ (*G) (*L) (*N)

SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON 2€ (*L)

(*N) : Contient des fruits à coque
Contains nuts

(*G) : Contient du gluten
Contains gluten

(*L) : Contient du lactose
Contains dairy

1. COCKTAILS

2. BOISSONS

3. VINS

COCKTAILS

SIGNATURES

THE OLD FASHIONED DATE 14€

BOURBON, DATTE, QUATRE-ÉPICES, BITTER DE NOIX

PUNCH RIVIERA 14€

RHUM ÉPICÉ, RHUM BLANC, NOISETTE, FÈVE TONKA, SIROP D'ÉRABLE, CITRON

SUMMER SBAGLIATO 14€

BITTER BLANC, VERMOUTH BLANC, MELON, PROSECCO, SOLUTION SALINE, OLIVES

BAYAS MARGARITA 14€

MEZCAL, CASSIS, CHARTREUSE VERTE, POIVRE, CITRON VERT

SHRUB ME UP N°2 14€

GIN, SHRUB À LA NECTARINE JAUNE, VINAIGRE BALSAMIQUE BLANC ET MIEL, EAU GAZEUSE

PILLOW TALK 14€

VODKA, LILLET ROSÉ, FRAISE, CACAO BLANC, VANILLE, VERJUS

LES SANGRIAS PROVENÇALES 12€

SANGRIA BLANCHE À L'ABRICOT OU SANGRIA ROSÉE À LA FRAMBOISE

VERIKOKO 14€

CALVADOS, ABRICOT, VANILLE, AMANDES TORRÉFIÉES, CITRON, CRÈME DE YAOURT GREC

SHRUB ME SOFTLY N°2 (MOCKTAIL) 9€

SHRUB À LA NECTARINE JAUNE, VINAIGRE BALSAMIQUE BLANC ET MIEL, EAU GAZEUSE

MEDITERRANEO SMASH (MOCKTAIL) 9€

ORANGE, FRAISE, BASILIC, CITRON

***N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER VOS CLASSIQUES !
ASK FOR YOUR CLASSICS !***

Prix nets TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

BOISSONS

SPIRITUEUX

APÉRITIFS

PERONI (33CL) **7€**

CIDRE MAGNERS (33CL) **7€**

LES SPRITZ (APEROL, CAMPARI, HUGO, LILLET) **12€**

CASANIS (4CL) **7€**

MATTEI CAP CORSE ROUGE (6CL) **7€**

MATTEI CAP CORSE BLANC (6CL) **7€**

VERMOUTH ANTICA FORMULA (6CL) **10€**

GIN (4CL)

CITADELLE **12€**

HENDRICK'S **12€**

GIN MARE **12€**

MONKEY 47 **12€**

TANQUERAY TEN **12€**

BELLE RIVE **12€**

VODKA (4CL)

GREY GOOSE **12€**

KETEL ONE **12€**

BELVEDERE **12€**

ELIT **12€**

TONICS & SODAS + 2€ (20CL)

FEVER TREE INDIAN TONIC

FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC

FEVER TREE PAMPLEMOUSSE PÉTILLANT

GINGER BEER

SODA WATER

Prix nets TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

RHUM (4cl)

APPLETON ESTATE 8 ANS **12€**

DIPLOMATICO **12€**

PLANTERAY ORIGINAL DARK / 3 STARS WHITE **10€**

ZACAPA 23 **14€**

SAILOR JERRY **10€**

WHISKY (4CL)

HERIOSE, LE CLASSIQUE **14€**

HERIOSE, LE PETIT TOURBÉ **15€**

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL **12€**

WOODFORD RESERVE **12€**

LAGAVULLIN **15€**

TEQUILAS & MEZCAL (4CL)

PATRON SILVER **14€**

PATRON REPOSADO **16€**

MEZCAL LA ESCONDIDA **14€**

COGNAC & CALVADOS (4CL)

HENNESSY VS **12€**

CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL **12€**

LIQUEURS ET DIGESTIFS (4CL)

PATRON CAFÉ **12€**

AMARETTO ADRIATICO NATURALE / BIANCO **10€**

MANDARINE NAPOLEON **9€**

NOCES ROYALES **12€**

LIMONCELLO **9€**

CHARTREUSE VERTE / JAUNE **12€**

FERNET BRANCA **9€**

Prix nets TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

SOFT

EAUX

AQUA PANNA (75cl) **7€**

SAN PELLEGRINO (75cl) **7€**

SODAS

COCA-COLA (25cl) **6€**

COCA-COLA ZERO (25cl) **6€**

PAMPLEMOUSSE ROSE PETILLANT FEVER TREE (20cl) **6€**

LIMONADE (33cl) **6€**

BADOIT ROUGE (33cl) **6€**

JUS DE FRUIT (20CL)

JUS D'ORANGE **5€**

JUS DE PÊCHE **5€**

JUS DE POMME **5€**

JUS DE TOMATE **5€**

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, AMERICANO, NOISETTE **3€**

CAFÉ CRÈME **4€**

CAPPUCCINO **5€**

THÉ (EARL GREY / THÉ VERT) **4€**

INFUSION (MENTHE FRAICHE / CAMOMILLE) **4€**

Prix nets TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VINS

VIN AU VERRE

VIN BLANC (15cl)

LE "S", FAMILLE SUMEIRE **8€**

IGP Méditerranée - 2024

CHEMIN DE MARLOUP, DOMAINE J.P PICARD **10€**

AOP Sancerre - 2024

DOMAINE CHRISTOPHE CAMUS **12€**

AOP Chablis - 2024

VIN ROUGE (15cl)

LE "S", FAMILLE SUMEIRE **8€**

IGP Méditerranée - 2024

CHÂTEAU DE RESPIDE **10€**

AOP Graves - 2021

BUXY **12€**

AOC Côte Chalonnaise - 2023

VIN ROSE (15cl)

LE "S", FAMILLE SUMEIRE **8€**

IGP Méditerranée - 2024

CHAMPAGNE ET PROSECCO (12cl)

FRIZZANTE - EXTRA DRY **10€**

DOC Prosecco

LAURENT PERRIER - BRUT **15€**

AOP Champagne

Prix nets TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VIN BLANC

LA PROVENCE (75cl)

LE "S", FAMILLE SUMEIRE **29€**

IGP Méditerranée - 2024

LA CROIX DU PRIEUR, DOMAINE COUSSIN **35€**

AOP Côtes de Provence - 2024

CÉSAR À SUMEIRE, CHÂTEAU COUSSIN **58€**

AOP Côtes de Provence - 2023

LA LOIRE (75cl)

CHEMIN DE MARLOUP, DOMAINE J.P PICARD **45€**

AOP Sancerre - 2024

DOMAINE DES FINES CAILLOTES, J.PABIOT & FILS **60€**

AOP Pouilly Fumé - 2024

LA BOURGOGNE (75cl)

DOMAINE CHRISTOPHE CAMU **55€**

AOP Chablis - 2024

CORDIER VIEILLES VIGNES, DOMAINE CHRISTOPHE CORDIER **75€**

AOC Pouilly Fuissé - 2023

FAMILLE PICARD **130€**

AOP Meursault - 2019

LE MONDE (75cl)

IXSIR ALTITUDES **65€**

Batroun - Liban - 2022

Prix nets TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VIN ROUGE

LA PROVENCE (75cl)

LE "S", FAMILLE SUMEIRE **29€**

IGP Méditerranée - 2024

LA CROIX DU PRIEUR, DOMAINE COUSSIN **35€**

AOP Côtes de Provence - 2021

SAINTE VICTOIRE, CHÂTEAU COUSSIN **58€**

AOP Côtes de Provence - 2022

LE BORDELAIS (75cl)

CHÂTEAU DE RESPIDE **45€**

AOP Graves - 2021

VIEILLE TOURE LA ROSE **68€**

AOP St Emilion Grand Cru - 2023

CONFIDENCES DE PRIEURE-LICHINE **110€**

AOP Margaux - 2022

LA BOURGOGNE (75cl)

BUXY **48€**

AOC Côte Chalonnaise - 2023

CUVÉE L, L.SOUFFLOT **85€**

AOP Hautes Côtes de Nuits - 2023

LE RHÔNE (75CL)

DOMAINE DE LA SOUMADE **40€**

AOP Côtes du Rhône - 2023

LA PAILLLOUSSE, P.AMDIEU **95€**

AOP Châteauneuf du Pape - 2023

Prix nets TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LE MONDE (75cl)

TANDEM, DOMAINE DES OULED THALEB **58€**

Meknès - Maroc - 2022

ORO RISERVA DUCALE, RUFFINO **65€**

DOCG Chianti - Italie - 2019

IXSIR ALTITUDES **62€**

Batroun - Liban - 2022

VIN ROSE

LA PROVENCE (75CL)

LE "S", FAMILLE SUMEIRE **29€**

IGP Méditerranée - 2024

LA CROIX DU PRIEUR, DOMAINE COUSSIN **35€**

AOP Côtes de Provence - 2024

CÉSAR À SUMEIRE, CHÂTEAU COUSSIN **58€**

AOP Côtes de Provence - 2024

DOMAINE OTT, CHÂTEAU DE SELLE **65€**

AOC Côtes de Provence - 2023

Prix nets TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CHAMPAGNE ET PROSECCO

LE PROSECCO (75cl)

FRIZZANTE - EXTRA DRY **42€**

DOC Prosecco

LA CHAMPAGNE (75cl)

LAURENT PERRIER - BRUT **90€**

AOP Champagne

LAURENT PERRIER - BRUT ROSÉ **150€**

AOP Champagne

PERRIER JOUËT - BLANC DE BLANC **160€**

AOP Champagne

DOM PERIGNON - BRUT **400€**

AOP Champagne

Prix nets TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.