



LA CARTE

ENTREES

Petit pois • guanciale • parmesan petit pois rafraîchis, guanciale et parmesan	22
Poireau • vinaigrette poireau poché, condiment poireau brûlé et vinaigrette aux câpres	18
Tartare de bœuf • raifort • olives noires tendre de tranche au couteau, raifort, olives taggiasche et pignons de pin	22
Socca • panisse socca niçoise crousti-moelleuse, frites de panisse	14

PLATS

Pêche du jour • fenouil • pamplemousse Pêche du jour rôtie, fenouil fondant et pamplemousse	30
Coquillette • jambon • truffe coquillettes, jambon, Comté, béchamel, brisure de truffe noire et jus de volaille	28
Faux-filet de bœuf • pommes grenailles • salade grillée faux-filet de bœuf, condiment aioli	34
Volaille • asperges vertes • citron confit suprême de volaille rôti, asperges vertes de provence, citron confit et jus de volaille	30
Croque-monsieur • riquette pain de mie toasté, béchamel, jambon, Comté	22

GARNITURES

Salade de saison	4
Frites	5



LA CARTE

DESSERTS

Tarte aux pommes tarte fine aux pommes, glace trois vanilles*	12
Affogato praliné noisette, glace trois vanilles*, crème mi-montée, expresso	12
Gâteau moelleux au chocolat mousse au chocolat à peine cuite, grué de cacao, glace chocolat Pérou*	14
Cookie en cassolette • Gianduja Cookie servi tiède en cassolette, glace gianduja*	14

* glaces issue de notre Manufacture



MENU ENFANT
JUSQU'À 12 ANS

Plat + dessert + boisson au choix 16

Penne aux 3 tomates
ou
Steak, frites

Deux boules de glace ou sorbet
au choix
ou
Cookie en cassolette