

Lunch Menu

Entrées - Appetizers

CARPACCIO DE BETTERAVE COULEUR | HEIRLOOM BEET CARPACCIO **23€**

Feta | sauce vierge à la grenade | pistache

Feta | pomegranate sauce vierge | pistachio

HUITRES GILLARDEAU N°3 (6) | GILLARDEAU OYSTERS N°3 (6) **35€**

Natures ou gratinées

Simple or Gratinated

TEMPURA DE GAMBAS AUX AMANDES | SHRIMPS TEMPURA WITH ALMONDS **28€**

Sauce aigre douce

Sweet and sour sauce

TARTARE DE DORADE AUX FINES HERBES | SEABREAM TARTARE WITH FRESH HERBS **26€**

Avocat | pamplemousse | radis couleur

Avocado | grapefruit | heirloom radish

SAINT-JACQUES POÊLÉES AUX AGRUMES | PAN-SEARED SCALLOPS WITH CITRUS **28€**

Endive caramélisée

Caramelized endive

Salade - Salad

SALADE DE CHÈVRE CHAUD ET CHOU KALE | WARM GOAT CHEESE AND KALE SALAD **25€**

Pousse épinards | pomme | noix | tomate confite

Baby Spinach | apple | walnuts | confit tomatoes

SALADE DE BOCCONCINI DI MOZZARELLA | MOZZARELLA BOCCONCINI SALAD **24€**

Courgette grillée | Pepperonata | roquette | pistou

Grilled zucchini | Pepperonata | arugula | pesto

SALADE DE POULET LONG BEACH | LONG BEACH CHICKEN SALAD **27€**

Avocat | tomate cerise confite | oeuf dur | sucrine | haricot vert | sauce yaourt aux herbes | croûton

Avocado | confit cherry tomato | hard-boiled egg | little gem lettuce | green beans | herbed yogurt sauce | croutons

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS, TAXES ET SERVICE INCLUS.

ALL PRICES ARE IN EUROS AND ARE INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

Pâtes - Pasta

RAVIOLE À LA TOMATE ET BURRATA | RAVIOLI WITH TOMATO AND BURRATA **30€**

Sauce tomate cerise

Cherry tomato sauce

SPAGHETTI POLPETTINI **32€**

Sauce tomate façon "la Nonna"

Tomato sauce "Nonna-style"

RISOTTO AUX COURGES BUTTERNUT ET POTIRON | PUMPKIN AND BUTTERNUT SQUASH RISOTTO **30€**

Guanciale | Pecorino Romano

Supplément truffe 39€

Plat principal - Main course

COQUELET GRILLÉ "LA MAIRET" | GRILLED CORNISH HEN "LA MAIRET" **35€**

Sauce champignon | purée de pomme de terre

Mushroom Sauce | mashed potatoes

BAVETTE "BLACK ANGUS" AUX ÉCHALOTTES | SKIRT STEAK "BLACK ANGUS" WITH SHALLOTS **37€**

Salade de cresson | frites maison

Watercress salad | fresh cut fries

FILET DE LOUP AUX CÈPES | SEA BASS FILLET WITH PORCINI MUSHROOMS **36€**

Purée de patate douce | épinards sautés

Sweet potato puree | Sautéed spinach

Accompagnement - Sides

PURÉE DE POMME DE TERRE | MASHED POTATOES **10€**

Supplément truffe | truffle supplement 19€

FRITE MAISON | HOMEMADE FRIES **9€**

Supplément truffe | truffle supplement 18€

HARICOTS VERT SAUTÉS, FETA, NOIX | SAUTÉED GREEN BEANS, FETA, WALNUTS **12€**

COURGETTES GRILLÉES, SAUCE AU YAOURT, MENTHE | GRILLED ZUCCHINI, YOGURT SAUCE, MINT **12€**

PURÉE DE PATATES DOUCES | SWEET POTATO PUREE **12€**

ENDIVE CARAMELISÉES AUX AGRUMES | CARAMELIZED ENDIVE **12€**

AVOCAT GRILLÉ | GRILLED AVOCADO **10€**

SALADE DE SUCRINE, OIGNONS EN PICKLES, TOMATES CERISES CONFITES

BABYGEM SALAD, PICKLED ONIONS, CONFIT TOMATOES **10€**

Desserts

CRUMBLE AUX FRUITS DE SAISON **13€**

CRUMBLE WITH SEASONAL FRUITS

Glace à la Vanille

Vanilla Ice Cream

COOKIE À L'ANANAS & CHOCOLAT BLANC **16€**

PINEAPPLE & WHITE CHOCOLATE SKILLET COOKIE

Noix de pécan | Glace à la noix de coco

Pecan nuts | coconut Ice cream

TARTE AU CHOCOLAT ET CRÈME D'AMANDE **15€**

CHOCOLATE AND ALMON TART

Noisettes caramélisées

Caramelized hazelnuts

BABAS AUX AGRUMES & HUILE OLIVE **15€**

BABAS WITH CITRUS FRUITS & OLIVE OIL

Limoncello | crème Chantilly

Limoncello | whipped cream

ASSIETTE DE PASTÈQUE **18€**

WATERMELON PLATE

Tapas - Snacks

POIVRONS MARINÉS **12€**

MARINATED PEPPERS

ASSIETTE DE JAMBON DE PARME " SAN DANIELE " **16€**

SAN DANIELE PARMA HAM PLATE

BOCCONCINI DE BUFFLE AU PISTOU **12€**

BUFFALO BOCCONCINI WITH PESTO

FRITES MAISON À LA TRUFFE **18€**

FRESH CUT TRUFFLE FRIES

OLIVE CÉRIGNOLE MARINÉES AUX HERBES **8€**

HERB-MARINATED "CERIGNOLA" OLIVES

TEMPURA DE GAMBAS AUX AMANDES **28€**

SHRIMP TEMPURA WITH ALMONDS

Servi avec une sauce piment doux

Served sweet chilli sauce

HUÎTRE GILLARDEAU N°3 (6) **35€**

GILLARDEAU OYSTER NO. 3 (6)

PINSA À LA TRUFFE **42€**

TRUFFLE PINSA

Taleggio | mozzarella | crème à la truffe | truffe fraîche

Taleggio | mozzarella | truffle cream | fresh truffle

PINSA AUX LÉGUMES GRILLÉS & MOZZARELLA **32€**

PINSA WITH GRILLED VEGETABLES & MOZZARELLA

Tomate confite & pistou

Confit tomatoes & pesto

Champagne

Brut	75cl	150cl	300cl
A Bergere (propriétaire récoltant)	90		
G.H. Mumm Cordon Rouge Brut	110		
Moët & Chandon Brut	125	250	550
Veuve Clicquot	135		
Moët & Chandon Ice Impérial	160		
Ruinart Brut	160	320	
Ruinart Blanc de Blancs	240	500	1500

Brut Prestige	75cl	150cl
Dom Perignon	420	880
Krug	450	
Cristal Roederer	530	

Rosé	75cl	150cl
Moët & Chandon Rosé	160	
Ruinart Rosé	190	450
Laurent Perrier Rosé	230	

Vin Rosé

Rose Wine

Côtes de Provence	50cl	75cl	150cl	300cl	600cl
Domaine de la Goujonne Les Vallons 2022		50	110		
Château Léoube Love by Léoube Bio 2022		52	120		
Minuty Prestige Minuty 2022	39	55	125	250	550
Château Miraval Famille Perrin 2022		60	125		
Château de Font Vive Bandol 2022		65			
Château Sainte Roseline Lampe de Méduse 2022		66			
Château Minuty Mintuy Rose & Or 2022		78	165	330	
Château de Selle Domaines Ott 2022		90	180		

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS, TAXES ET SERVICE INCLUS.
ALL PRICES ARE IN EUROS AND ARE INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

Vin Blanc

White Wine

Côtes de Provence	50cl	75cl
Domaine de la Goujonne Les Vallons 2022		50
Minuty Prestige Minuty 2022	39	55
Domaine du Paternel Cassis, blanc de blancs Bio 2022		65
Clos Mireille Domaines Ott, blanc de blancs 2022		100

Bourgogne	75cl	150cl
La Chablisienne Chablis - Les Vénérables 2021	65	
Grand Régnard Chablis - Grand Régnard 2021	75	160
David Moret Saint Romain 2021	80	
Domaine Chanson Saint Véran 2019	80	
Louis Latour Beaunes 1er cru "Aux Cras" 2018	98	
Domaine Chanson Meursault 2020	140	
David Moret Puligny-Montrachet 2021	160	
David Moret Chassagne-Montrachet 1er Cru "Abbaye de Morgeot" 2021	180	
David Moret Corton Charlemagne Grand Cru 2019	390	

Loire	75cl
Pascal Jolivet Sancerre 2021	65
De Ladoucette Comte Lafond 2019	75
De Ladoucette Pouilly-Fumé 2021	85
De Ladoucette Baron de L 2019	180

Alsace	75cl
Gewurtztraminer 2020	50

Vin Rouge

Red Wine

Côtes de Provence	50cl	75cl
Château de la Galinière 2017		55
Château Léoube Love by Léoube Bio 2020		54
Château de Font Vive Bandol 2019		65
Minuty Prestige Minuty 2020	42	65

Bordeaux		75cl
Château Lamothe Cissac Haut Médoc 2017		78
Château Lalande-Borie Saint-Julien 2017		120
Château Tour de Marbuzet Saint-Estèphe 2017		125
Baron de Brane Margaux 2015		140
Château Jean Faure Saint-Emilion Grand Cru 2016		145
La Dame de Montrose Saint-Estèphe 2017		160
Château Grand Puy Ducasse Pauillac Grand Cru 2017		170
Château Carbonnieux Pessac Léognand Grand Cru 2017		180
Château Trottevielle Saint-Emilion 1er Grand Cru 2011		270

Bourgogne		75cl
Domaine Latour Aloxe Corton 2017		120
Louis Latour Beaune 1er Cru 2021		130
Domaine Chanson Gevrey Chambertin 2015		135
Louis Jadot Pommard 2018		145
Louis Latour Romanée-Saint-Vivant Grand Cru 2014		850

Côtes du Rhône		75cl
Delas Saint-Esprit 2020		55
Famille Perrin Gigondas 2018		65
Chapoutier Saint-Joseph Deschants 2020		70
Château de Beaucastel Châteauneuf du Pape 2011		210

Classic Cocktails

APÉROL SPRITZ 16

Apérol | prosecco | perrier

MOJITO 17

Rhum | citron vert | menthe fraîche | sucre de canne | perrier | Fraise, Framboise, Litchi, Passion ou Yuzu +2

BASIL SMASH 20

Gin | jus de citron jaune | sirop de sucre de canne | basilic frais

PORN STAR MARTINI 22

Vodka | vanille | champagne | fruit de la passion

MARGARITA 17

Tequila | Cointreau | citron jaune
Fraise, Framboise, Litchi, Passion ou Yuzu +2

BLOODY MARY 17

Vodka | jus de tomate | citron | sel de céleri | Tabasco | sauce worcester

Signature Cocktails

SPICY MARGARITA 20

Tequila | jus de citron vert | liqueur d'orange | sirop d'agave | piment jalapeños

CITRUS SPRITZ 20

Limoncello | jus de citron | sirop de sucre | prosecco | perrier

CARAMELO EXPRESSO MARTINI 20

Vodka | liqueur de café | caramel | café | sirop de sucre de canne

RED BERRYS MOSCOW MULE 20

Vodka | fruits rouge | citron vert | ginger beer

CROISETTE SPRITZ 22

Liqueur St. Germain | Champagne | citron vert | menthe | perrier

Mocktails

EXOTICA 13

Jus de mangue | jus d'ananas | purée de passion | sirop de vanille

VIRGIN PINA COLADA 13

Coulis de coco | jus d'ananas

Drinks Menu

Bières | Beer

Kronenbourg pression 25cl 8
Kronenbourg pression 50cl 16
Heineken 25cl 8
Corona 33cl 10
Lagunitas IPA 35,5cl 12
1664 Blanc sans alcool 25cl 8

Boisson Chaudes | Hot Drinks

Café Espresso 4.5
Café Americano 4.5
Café Décaféiné 4.5
Double Espresso 8
Grand Crème 8
Café Latte 8
Cappuccino 8
Chocolat Chaud 8
Thés ou infusions 8

Fresh Juice

Jus d'orange frais 10
Jus de citron frais 10
Citronade maison 11
Thé glacé maison 11
Café Frappé 10

Healthy Juice

Citron & Menthe 14
Carotte & Citron 14
Fruits Rouges 14
Légumes Vert 14
Mangue & Gingembre 14

Soft

Coca Cola, Regular or Zéro 33cl 8
Orangina, Fanta 33cl 8
Sprite 33cl 8
Ice Tea Pêche 33cl 8
Schweppes Tonic 33cl 8
Ginger Beer, Ginger Ale 33cl 10
Red Bull 25cl 10
Jus de fruit, Abricot, Ananas, Pomme ou Tomate 25cl 8

Rosé au verre

Coteaux Varois, Domaine la Goujonne 10 - 15
Côtes de Provence, Minuty Prestige 14 - 18

Blanc au verre

Coteaux Varois, Domaine la Goujonne 10 - 15
Cassis, Domaine Paternel Blanc de Blancs Bio 14
Bourgogne, Chardonnay, Montagny 1er Cru 15
Côtes de Provence, Minuty Prestige 14 - 18
Loire, Sancerre, Sauvignon 15
Alsace, Gewurztraminer 13

Rouge au verre

Coteaux Varois, Domaine la Goujonne 10
Bordeaux-Haut Médoc, Artigues de Senejac 15
Côtes du Rhône, Delas, Saint Esprit 12

Champagne

Charles Dauteuil (propriétaire récoltant) 18 - 22

Eaux

Vittel 50cl 8
Vittel 100cl 11
San Pellegrino 50cl 8
San Pellegrino 100cl 11
Perrier 33cl 7