

Carte Déjeuner

LUNCH MENU

Pour commencer...

To start...

Les tomates / The tomatoes - 18€

De variétés anciennes, mousse de chèvre frais au crumble d'olives
Hierloom tomatoes with fresh goats cheese and olive crumble

Le thon / The tuna - 22€

Taillé en tartare, avocat et mayonnaise légèrement épicée façon « Gochujang »
Served as a tartare, avocado and spicy Gochujang mayonnaise

Les haricots verts / The Green beans - 16€

En salade croquante, quartiers de pêches fraîches et éclats d'amande
Served as a crunchy salad, fresh peach and almond

Les gambas Black Tiger / The Black Tiger prawns - 26€

Grillées à la plancha, jeunes pousses d'épinards, parmesan miso et truffe de saison
Grilled a la plancha, baby spinach, parmesan, miso and seasonal truffle

Pour continuer...

To continue...

Les rigatoni / The rigatoni - 24€

Tomates confites au basilic et olives Taggiasche
Tomato confit with basil and Taggiasche olives

La daurade de la baie de Cannes / Sea bream from the bah or Cannes - 36€

Rôtie sur la peau, légumes grillés, sauce vierge au basilic
Roasted on the skin, grilled vegetables, sauce vierge with basil

Le tartare de bœuf « Héritage » / « Héritage » beef tartare - 26€

Servi avec pommes frites ou salade verte
Served with French fries or green salad

Le suprême de poulet fermier / Free-range chicken supreme - 36€

En cuisson douce, légumes pochés dans un bouillon à la citronnelle
Slowly cooked, vegetables poached in a lemongrass broth

Les accompagnements...

Side dishes...

Salade verte, vinaigrette / *Green salad, vinaigrette* - 8€

Cockpot de légumes de saison / *Mixed seasonal vegetables* - 9€

Pomme purée / *Mashed potatoes* - 9€

Frites maison / *Homemade French fries* - 9€

Pour finir en douceur...

To finish on a sweet note...

Les fromages / Cheeses - 16€

Sélection de fromages affinés par la maison Mons, meilleur ouvrier de France
Selection of cheeses matured

Le chocolat / The chocolate - 14€

Tarte au chocolat noir et caramel à la fleur de sel fumé, crème glacée à la vanille
Dark chocolate tart with smoked fleur de sel caramel, vanilla ice cream

Le citron givré / The frozen lemon - 14€

De la maison Sorbetti

Le fruit de la passion givré / The frozen passion fruit - 14€

De la maison Sorbetti

Assortiment de glaces et sorbets / Assortment of ice creams and sorbets

Glaces : Vanille, chocolat, noisette, café
Ice creams: Vanilla, chocolate, hazelnut, coffee

Sorbets : Mandarine, framboise, noix de coco, mangue, citron

Sorbets : Tangerine, raspberry, coconut, mango, lemon

4€ - 1 boule / 1 scoop

8€ - 2 boules / 2 scoops

12€ - 3 boules / 3 scoops