

LES ENTRÉES

À PARTAGER... OU PAS!

TERRINE DE CANARD ET FOIE GRAS | DUCK AND FOIE GRAS TERRINE – 25€

Chutney de potiron, pain grillé, pousses d'herbes du jardin
Pumpkin Chutney, toasted Bread, Garden sprouts

RADICCHIO À LA BRAISE | RADICCHIO ON THE EMBERS – 18 €

Poires caramélisées, noix, fondue au gorgonzola & vinaigrette au miel fumé
Caramelised pears, walnuts, gorgonzola fondue & smoked honey vinaigrette

EMPANADAS – 16€

Empanadas de viande & empanadas de maïs & fromage servies avec une sauce "Llajua"
Meat empanadas & corn, cheese empanadas served with "Llajua" sauce

CARPACCIO DE POULPE | OCTOPUS CARPACCIO – 23€

Pommes de terre, câpres, céleri, tapenade d'olives et mayonnaise aux herbes
Potatoes, capers, celery, olive tapenade and herb mayonnaise

ŒUF COCOTTE | « COCOTTE » EGG – 16€

Echalotes confites, chanterelles, croutons de pain à l'ail et chips de speck
Candied shallots, chanterelle mushrooms, garlic bread croutons and speck chips

CÈPES PANÉS | BREADED CEPS – 24€

Pesto d'herbes fraîches, parmesan et roquette
Fresh herbs pesto, parmesan and arugula

CARPACCIO DE BŒUF MARINÉ AUX ÉPICES MARINATED BEEF CARPACCIO WITH SPICES – 23€

Mousse et croustillant de topinambour
Mousse and crispy Jerusalem artichoke

VELOUTÉ DE COURGE | PUMPKIN SOUP – 21€

Morceaux de courge braisés, crème acidulée à l'aneth
Braised squash chunks, tangy dill cream

LES PÂTES FRAÎCHES

Toutes nos pâtes sont faites maison, à partir de la farine bio Mitron Bakery, la boulangerie artisanale et durable par Mauro Colagreco (moulue au moulin de Menton).
All our pasta is homemade, using organic flour from Mitron Bakery, the artisanal and sustainable bakery by Mauro Colagreco (ground at the Menton mill)

GNOCCHI – 27€

Ragoût de poisson
Fish ragout

TROFIE GRATINÉS À LA BECHAMELLE ET PARMESAN TROFIE AU GRATIN WITH BECHAMELLE AND PARMESAN CHEESE – 25€

Ragoût de saucisse au couteau, champignons de saison
Knife-cut sausage stew and seasonal mushrooms

TAGLIATELLE MAISON AU RAGOÛT DE LAPIN HOMEMADE TAGLIATELLE WITH RABBIT RAGOUT – 25€

Ragoût de lapin & sauge
Rabbit & sage stew

TAGLIOLINI À LA CRÈME FUMÉE | TAGLIOLINI WITH SMOKED CREAM – 21€

Crème fumée, radicchio, noix & fontina
Smoked cream, radicchio, walnuts & fontina

RAVIOLI “DEL PLIN” – 25€

Joue de bœuf, purée de céleri-rave, noisettes & jus de viande
Beef cheek, celery purée, hazelnuts & gravy

LA MER

Tous nos poissons sont issus d'une pêche locale et raisonnée. Poissons sauvages de la Méditerranée.
All our fish come from local and sustainable fishing. Wild Mediterranean fishes.

MIX GRILL DE LA MER | SEA MIX GRILL – 33€

Endive grillée & sauce Gribiche
Grilled endive with Gribiche sauce

SOLE GRILLÉE | GRILLED SOLE – 50€

Sauce meunière, câpres, olives, citron confit & salade de jeunes pousses
Sauce meunière, capers, olives, candied lemon and baby sprouts salad

POULPE « À LA PLANCHA » | OCTOPUS « À LA PLANCHA » – 30€

Mousse de chou-fleur & morceaux grillés, pignons de pin
Cauliflower mousse & grilled bits, pine nuts

POISSON DU JOUR GRILLÉ SUR LA PEAU | FISH OF THE DAY GRILLED ON THE SKIN – 35€

Chou à la braise, sauce Bagnacauda & Grenade
Braising cabbage, Bagnacauda & pomegranate sauce

LA TERRE

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.
'Charolaise' des Pyrénées – Porc Catalan « El Tirabuixo » : élevage en plein air sur paille.

All our meats are born, raised and slaughtered in France.

'Charolaise' des Pyrénées –Catalan pork « El Tirabuixo » : raised on Straw in free

ONGLET DE BŒUF | BEEF ONGLET – 36€

Ecrasé & purée de courge, jus de viande & herbes du jardin
Squash mashed potatoes, meat juice & garden sprouts

RIB'S DE PORC | PORK RIB'S – 33€

Patate douce farcie & sauce barbecue
Stuffed sweet potato with barbecue sauce

OJO DE BIFE (faux-bœuf) – 48€

Pomme de terre grenaille & cebette à la braise, sauce chimichurri
Grilled potatoes and spring onion, chimichurri sauce

RIS DE VEAU | CALF SWEETBREAD – 32€

Espuma de pommes de terre, chou noir & jus de bœuf
Potato espuma, black cabbage & beef jus

CORDON BLEU – 45€

Salade du jardin, frites maison & sauce Béarnaise
Garden salad, homemade French fries & Béarnaise sauce

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE | VEAL ESCALOPE MILANESE – 55€

Salade du jardin, frites maison & sauce Béarnaise
Garden salad, homemade French fries & Béarnaise sauce

LES PLATS DE PARTAGE

LA CÔTE DE BŒUF – 150€ (2 personnes)

Pièce maturée entre 20 et 45 jours, salade du jardin, frites maison & sauce Béarnaise
Matured between 20 and 45 days, served with a garden salad, homemade French fries and Béarnaise sauce

ÉPAULE D'AGNEAU | LAMB SHOULDER – 90€ (2 personnes)

Salade du jardin, frites maison & jus d'agneau
Garden salad, home fries and lamb jus

PICANA DE BOEUF | BEEF PICANA – 95€ (2 personnes)

Salade du jardin, frites maison & sauce Béarnaise
Garden salad, homemade French fries and Béarnaise sauce

POUR LES ENFANTS (*jusqu'à 10 ans*)

25€

Focaccia & mortadelle

ou

Une empanadas à la viande ou au fromage *Meat or cheese Empanadas*

Pâtes du moment *Pasta of the moment*

ou

Demi milanaise de veau, frites maison *Half veal Milanaise with homemade French fries*

X²

Flan Dulce de Leche & chantilly maison *Dulce de Leche Flan & homemade whipped cream*

ou

Gaufre chocolat *Chocolate Waffle*

~~~~~ **DESSERTS** ~~~~~

**ASSIETTE DE FROMAGES | CHEESE PLATE – 15€**

Confiture & croûtons de pain maison  
*Jam and homemade bread crumbs*

**PANNA COTTA MAISON | HOMEMADE PANNA COTTA – 13€**

Figs en différentes textures  
*Figs in different textures*

**GAUFRE AU CHOCOLAT | CHOCOLATE WAFFLE – 12€**

Crème Dulce de Leche, pop-corn salés & glace à la vanille  
*Dulce de Leche cream, salted popcorn & vanilla ice cream*

**FLAN DULCE DE LECHE – 12€**

Flan & chantilly maison  
*flan with homemade whipped cream*

**PAIN PERDU | FRENCH TOAST – 12€**

Pain brioché, caramel, chantilly & glace à la vanille maison  
*Brioche bread, caramel, whipped cream & homemade vanilla ice cream*

**FRUITS DE SAISON À LA BRAISE | BRAISED SEASONAL FRUIT – 12€**

Crème mascarpone & croustillant d'amandes  
*Mascarpone cream & almond crisp*