

~~~~~ **LES ENTRÉES** ~~~~~  
**À PARTAGER... OU PAS !**

**EMPANADAS – 17€**

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

**SALADE TIÈDE DE POULPE | GRILLED OCTOPUS SALAD – 23€**

Fenouil à la braise, orange et vinaigrette aux agrumes  
*Fennel on the embers, orange and citrus vinaigrette*

**CARPACCIO DE DORADE | SEABREAM CARPACCIO – 26€**

Agachile, petit pois et pamplemousse  
*Aguachile, green peas and grapefruit*

**ASPERGES À LA GRILLE | GRILLED ASPARAGUS – 24€**

Fondue de pecorino, jaune d'œuf râpé et chapelure aux herbes  
*Pecorino fondue, grated egg, and crispy herbs breadcrumb*

**TERRINE DE CANARD MAISON | HOMEMADE DUCK TERRINE – 25€**

Salade de puntarelle et citron, pain grillé frotté à l'ail  
*Puntarelle and lemon salad, toasted bread rubbed with garlic*

**BURRATA DE SAISON | BURRATA OF THE MOMENT – 21€**

Févettes, jambon de Parme, citron confit et roquette  
*Little fava beans, Parma ham, confit lemon, arugula*

**TEMPURA DE FLEURS DE COURGETTE | TEMPURA OF ZUCCHINI FLOWERS – 23€**

Farcies au fromage fumé, sauce aioli  
*Stuffed with smoked cheese, aioli sauce*

**CARPACCIO DE BŒUF MARINÉ | MARINATED BEEF CARPACCIO – 24€**

Crème de chèvre frais de Madame Curty (Sospel), vinaigrette à l'échalote et pistache  
*Cream of fresh goat's cheese from Madame Curty (Sospel), shallot and pistachio vinaigrette*

## 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)*

### TAGLIATELLE AU PESTO D'HERBES DU JARDIN | TAGLIATELLE WITH PESTO – 24€

Pignons de pin et parmesan  
*Pine nuts and Parmesan cheese*

### RAVIOLI RICOTTA ÉPINARD | RICOTTA AND SPINACH RAVIOLI – 26€

Sauce tomate fumée, tomates cerises confites  
*Smoked tomato sauce, dried cherry tomatoes*

### TROFFIE À LA CRÈME DE COURGETTE | TROFFIE WITH ZUCCHINI CREAM – 27€

Lardons et basilic  
*Bacon and basil*

### TAGLIOLINI SAFRAN & SARDINES | TAGLIOLINI SAFFRON & SARDINES – 29€

Recette traditionnelle sicilienne avec safran, sardines marinées, fenouil sauvage, chapelure grillée aux herbes, ail et pignons de pin  
*Traditional Sicilian recipe with saffron, marinated sardines, wild fennel, toasted breadcrumbs herbs, garlic and pine nuts*

## 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 – 36€

Cébettes et courgettes à la braise, sauce tartare  
*Spring onions and zucchini on the embers, tartar sauce*

### SOLE DE MÉDITERRANÉE | MEDITERRANEAN SOLE – 52€

Légumes de saison à la braise, salade du jardin et sauce Chimichurri aux algues  
*Seasonal vegetables on the embers, salad from the garden, and chimichurri sauce with seaweed*

### LA PÊCHE DU JOUR À LA LIGURE | CATCH OF THE DAY 'À LA LIGURE' – 34€

Recette typique de la Ligurie : artichauts, courgettes, olives Taggiasche, tomates  
*Typical Ligurian recipe: artichokes, zucchinis, Taggiasche olives, tomatoes*

### CALAMAR FARCIS AUX BLETTES | STUFFED CALAMARI WITH CHARD – 33€

Sauce Romesco, broccolini sautés à la flamme  
*Romesco sauce, broccolini sautéed on the grill*

## 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

### RIBS DE PORC | PORK RIB'S – 33€

Escalivada de poivrons et oignons à la braise  
*Escalivada of grilled peppers and onions*

### OJO DE BIFE (faux-filet de bœuf) | OJO DE BIFE – 46€

Salade tiède de haricots verts et sauce Chimichurri  
*Warm green beans salad and Chimichurri sauce*

### CÔTELETTES D'AGNEAU | LAMB CHOPS – 40€

Écrasé de pommes de terre au romarin, artichaut grillé et jus d'agneau  
*Mashed potato with rosemary, grilled artichoke, and lamb juice*

### 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 meat 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, homemade French 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*

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

**Panna cotta aux agrumes**

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

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

*Agrumes en différentes textures  
Citrus in different textures*

**FLAN DULCE DE LECHE – 12€**

*Flan traditionnel argentin & chantilly maison  
Traditionnal Argentinian flan with homemade whipped cream*

**SALADE DE FRAISES MARINÉES | MARINATED STRAWBERRIES SALAD – 13€**

*Crèmeux au citron et espuma de yaourt  
Lemon cream & yogurt espuma*

**CRÈME BRÛLÉE À LA PATATE DOUCE | SWEET POTATO CRÈME BRÛLÉE – 13€**

*Parfumée à l'orange  
Orange-flavored*

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

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

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

*Confiture & croûtons de pain maison  
Jam and homemade croutons*