

Les Entrées Froides

Foie Gras de Canard mi-cuit confectionné par notre Chef de Cuisine, chutney mangue-gingembre	26 €
<i>Duck Foie Gras terrine made by our chef, mango-ginger chutney</i>	
Pata Negra: Jambon 100% Ibérique de Bellota Sierra de Sevilla - 36 mois , pain croustillant à la tomate fraîche	31 €
<i>Thin slices of Pata Negra : Jambon 100% Ibérique de Bellota Sierra de Sevilla - 36 month, crusty bread with fresh tomato coulis</i>	
King Crab d'Alaska, mayonnaise « Maison » et guacamole	49 €
<i>Alaskan King Crab, home-made mayonnaise and guacamole</i>	
Saumon mariné « Maison » à l'aneth, fromage blanc aux fines herbes	19 €
<i>Home-made marinated Salmon with dill, fromage frais with aromatic herbs</i>	
Tartare de Thon à la mangue	26 €
<i>Tuna tartare with diced mango</i>	
La Salade de Homard aux agrumes	49 €
<i>Lobster salad with citrus fruit</i>	
La salade Keller (Poulet, Emmental, tomate, maïs, pomme, pamplemousse, avocat et croûtons)	19 €
<i>Salad with chicken, Emmental cheese, tomato, corn, apple, grapefruit, avocado and croutons</i>	
Salade de Nice « Comme on l'aime »	20 €
<i>Salad of raw vegetables with tuna, anchovies and egg</i>	
Emincé d'Artichauts « violets » crus, douce anchoïade	20 €
<i>Sliced raw Artichokes with light anchovy dressing</i>	
Melon et fines tranches de Jambon de Parme	22 €
<i>Melon and thin slices of Parma Ham</i>	
Les Poivrons doux rôtis à l'huile d'olive, quelques anchois de Collioure	17 €
<i>Sweet Red Pepper roasted with olive oil, fine anchovies</i>	
Délicieuse Burrata des Pouilles, tomates sélectionnées, basilic frais	20 €
<i>Best Italian Burrata, selected tomatoes, fresh basil</i>	
La salade de Poulpe « à notre façon »	24 €
<i>Marinated Octopus salad prepared the way we like it !</i>	
Emincé de Thon rouge au saté, sauce Thaï	26 €
<i>Seared Red tuna with " Saté " spices, Thaï sauce</i>	
La boîte de Mini Sardines « Laguidive » à l'huile d'olive, pain grillé et beurre	26 €
<i>Minisardines « Laguidive » with olive oil, toasted bread and butter</i>	

Caviar « Premium » : Ultra-frais et naturel – Maison CaviarPlaces – 20G 85 €

Caviar «Premium» : ultra-fresh and natural – Maison CaviarPlaces Gourmet – 20G

Les Entrées Chaudes

Les Calamars frits, sauce tartare	23 €
<i>Fried Squid, tartare sauce</i>	
Salade tiède de Crevettes sauvages cuites vapeur puis marinées minute avec huile d'olive, citron et basilic	33 €
<i>Steamed King Prawns marinated with olive oil, lemon and basil</i>	
Les Ravioles de Saint Jean à la crème d'artichauts 19 € - ou - à la crème de truffe d'été	26 €
<i>Saint Jean small Ravioli with cream of artichokes 19 € - or - cream of summer truffle 26 €</i>	
Penne à l'arrabiata	16 €
<i>Penne Pasta with fresh tomato sauce and red pepper</i>	
Minestrone à l'Italienne	18 €
<i>Minestrone soup</i>	
La Soupe de Poissons « d'ici », croûtons et rouille	20 €
<i>Home-made rock fish soup, croutons and special garlic mayonnaise with chilli peppers</i>	

Les Viandes

Noix d'Entrecôte poêlée – Black Angus - U.S.A- sauce aux Morilles – ou - poivre vert	48 €
<i>Black Angus U.S.A pan-sautéed Beef ribsteak –Morel mushrooms sauce – or - green pepper sauce</i>	
Tartare de Bœuf préparé par nos soins	23 €
<i>Raw Minced Steak with chopped onions, capers, parsley, seasoning and raw egg yolk</i>	
Carpaccio de Bœuf, mini tomates, champignons de Paris et copeaux de Parmesan	21 €
<i>Beef Carpaccio, mini-tomatoes, cultivated mushrooms and Parmesan shavings</i>	
Coquelet rôti à l'ail et tomates de Sicile	24 €
<i>Roast young Cockerel with garlic and Sicilian tomatoes</i>	
Magnifique Côte de Veau, râpée de Truffe d'été, jus de cuisson	35 €
<i>Veal chop served with its juice, summer truffle petals</i>	

Les informations sur les allergènes présents dans chacun de nos mets sont à votre disposition à la caisse

The information about the allergens on each plate is at your disposal at the cashier

Notre Spécialité

Loup sauvage pour un minimum de deux personnes

Cuisson au four dans une croûte de sel – Sauce vierge ou simplement huile d'olive

Raviolini à la crème d'artichauts en garniture

Prix par personne 65€ les 500 gr

Our Speciality

Line caught Wild Sea Bass for a minimum of two people

Roasted in a salt crust or grilled - Virgin Sauce or Olive oil

Saint Jean small Ravioli with cream of artichokes

Price per person 65€ per 500 g

LES POISSONS

Noix de Saint-Jacques sur une fondue de poireaux, pétales de Truffe d'été, jus de Veau 31 €
Seared Scallops on a bed of slow-simmered leeks, summer Truffle petals, Veal jus

Les Magnifiques Crevettes sauvages à la citronnelle 35 €
Pan-sautéed King Prawns with lemongrass

Calamars à la Provençale, légumes de saison 28 €
Provençal-style Squids, seasonal vegetables

Brochette de Saumon - Lotte - Crevette et Saint-Jacques, beurre blanc 31 €
Mix of Salmon, Monk fish, King Prawn, Scallop on a skewer, beurre blanc

Turbotin pour 2 personnes - rôti ou vapeur - beurre blanc / Prix par personne 42 €
Baby Turbot for 2 people - roast or steam - white butter sauce / Price per person

Saint-Pierre sauvage pour 2 personnes - Grillé / Prix par personne 42 €
Wild John Dory for 2 people - Grilled / Price per person

Dos de Cabillaud rôti, courgettes "Pays", sauce vierge aux olives noires "Taggiasca" 26 €
Roast Cod on a bed of local zucchini, virgin sauce with Italian pitted olives

Rôti de Lotte, riz Pilaf, sauce safranée 28 €
Roast Monk fish, Pilaf rice, saffron sauce

Le Saumon caramélisé, sauce soja et ail confit 21 €
Caramelized Salmon, soya sauce, garlic clove preserve

Pavé de Thon mi-cuit, sauce au Poivre 30 €
Half-cooked thick Tuna steak, pepper sauce

La Marmite du Pêcheur 32 €
Local Bouillabaisse for one

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement, pour tout supplément de garniture 6 €

All our dishes are served with a side order, for supplement

Menu du petit baigneur

Childrens' menu

Nuggets de poulet / Steak haché / Penne beurre ou tomate / Pavé de Saumon + Glace enfant 15 €
Chicken nuggets / Minced steak / Plain or tomato Penne Pasta / Fillet of Salmon + Children ice cream