

« LES BELLES SALADES ! »
« OUR BEAUTIFUL SALADS! »


- Salade César**
Poulet, anchois, œuf, croûton
Caesar salad. Chicken anchovies, egg, crouton 24 €
Crevettes, anchois, œuf, croûton
Caesar salad. Prawns anchovies, egg, crouton 29 €
-  **Burrata 125g** 25 €
Figue, noix, pousses d'épinard, jambon de Parme et raisins blanc, vinaigrette au balsamique blanc
Burrata 125g. Fig, walnuts, baby spinach parma ham, grapes, white balsamic vinegar dressing
- Salade d'artichauts Camus** 25 €
Vinaigrette échalotes et câpres
croûtons de parmesan, bresaola
Artichokes salad. Shallots and capers dressing
parmesan cheese toast, bresaola
-  **Buddha Bowl** 26 €
Rapée de patates douces, oignons nouveaux, ail menthe, coriandre, citron confit, raisins secs, jus de citron vert balsamique blanc, huile d'olive, noix de cajou
Buddha Bowl. Grated sweet potatoes, spring onions garlic, mint, coriander, candied lemon, dried grapes white balsamic, olive lime juice, olive oil, cashew nuts



« LE COIN DES PÂTES »
« PASTA CORNER »

-   **Tagliolini all'arrabiata** 26 €
Sauce "en colère" saupoudrée de pecorino râpé et basilic
All'Arrabiata Tagliolini. Spicy sauce with pecorino cheese and basil
-  **Maccheroni à la truffe** 44 €
Crème de parmesan, jaune d'œuf
Maccheroni and truffle. Parmesan cream, egg yolk

« CRUDO BAR »
« CRUDO BAR »

- Ahi poke saumon** 32 €
Saumon mariné en gravlax, quinoa, avocat concombre et gingembre confit, sésame noir
Salmon Ahi Poke. Marinated gravlax salmon, quinoa avocado, cucumber and candied ginger, black sesame
-  **Ceviche de daurade aux fruits**
Leche de Tigre, mangue, grenade
citron vert et coriandre 24 €
Sea bream ceviche with fruit. Peruvian «Leche de Tigre» mango, pomegranate, lime and coriander
- Tartare de thon** 26 €
Salicorne, avocat, citron vert, coriandre
Tuna Tartare. Salicornia, avocado, lime, cilantro



« SNACKING »
« SNACKING »

- Club sandwich poulet** 32 €
Le fameux club sandwich avec frites
Chicken club sandwich. The famous club sandwich served with fries
- Burger et frites** 32 €
Pain aux sésames, bœuf haché Charolais, mimolette
Burger and fries. Sesame bread, mixed Charolais beef, mimolette cheese
- Tartare de bœuf au basilic** 32 €
Frites et salade
Beef tartare with basil. French fries and salad

La viande bovine a pour origine garantie la France, et l'Argentine. Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.
All Beef used is from France and Argentina. We keep at your disposal the documents that can attest the traceability of our meat and the details of allergens products.

« PIZZA »

- 
Marguerita 28 €
 Coulis de tomates naturelles des Pouilles, fior di latte, basilic, huile d'olive extra vierge
 Natural Pouilles tomatoes coulis, fior di latte, basil, extra virgin olive oil
- 
Melanzana 32 €
 Fior di latte, aubergines fumées, tomates San Marzano, pesto de basilic, burrata, huile d'olive extra vierge
 Fior di latte, smoked aubergine, San Marzano tomatoes, basil pesto, burrata, extra virgin olive oil
- Bresaola** 32 €
 Fior di latte, burrata, bresaola, tartare de tomates séchées, huile d'olive extra vierge
 Fior di latte, burrata, bresaola, dried tomatoes tartar, extra virgin olive oil
- Napoli** 34 €
 Coulis de tomates naturelles des Pouilles, anchois de Sicile, câpres séchées, olives taggiasche, ail
 origan, basilic, huile d'olive extra vierge
 Natural Pouilles tomatoes coulis, Sicilian anchovies, dried capers, taggiasche olives, garlic, oregano, basil, extra virgin olive oil
- San Daniele** 38 €
 Fior di latte, tomates San Marzano, pesto de basilic, jambon San Daniele, huile d'olive extra vierge
 Fior di latte, San Marzano tomatoes, basil pesto, San Daniele ham, extra virgin olive oil
- Diavola e polpo** 38 €
 Coulis de tomates naturelles des Pouilles, saucisse épicée, poulpe, olives taggiasche
 grana padano, basilic, huile d'olive extra vierge
 Natural Pouilles tomatoes coulis, spicy sausage, octopus, taggiasche olives, grana padano, basil, extra virgin olive oil
- 
Tartufo 54 €
 Ricotta, truffe noire, huile d'olive extra vierge, roquette
 Ricotta, black truffle, extra virgin olive oil, arugula

« AU FEU DE BOIS »
« WOOD-FIRE COOKING »

COTÉ MER / FISH

 **Grosses gambas** 62 €
Noix de macadamia torréfiées, citron vert et herbes
Jumbo prawns. Macadamia nuts, lime & herbs

Filet de daurade sur la braise 34 €
Sauce vierge aux agrumes
Sea bream fillet on the embers. Virgin citrus sauce

COTÉ TERRE / MEAT

 **Travers de veau** 38 €
Caramélisés aux agrumes et romarin
Veal plate caramelised with citrus and rosemary

Ojo de bife 42 €
Béarnaise au beurre noisette
Grilled Angus Argentinian ribeyes
"Nutsy" butter bearnaise sauce



« ACCOMPAGNEMENT » 
« SIDE DISHES »

Mousseline de pomme de terre 8 €
Potato mousseline

Pomme de terre frite Potato fries 8 €

Pommes de terre grenaille rôties au beurre d'ail et oignon rouge, citron et persil 8 €
Baby potatoes roasted with garlic butter red onion, lime and parsley

Carotte rôtie à la coriandre et citron confit, graines de tournesol 8 €
Carrot roasted with coriander and candied lemon, sunflower seeds

Salade verte Mixed green salad 8 €

Mousseline de pomme de terre à la truffe 21 €
Potato mousseline with truffle

Fricassée de champignons d'automne aux herbes .. 21 €
Autumn mushroom fricassée and herbs

« DOUCEURS SUCRÉES »
« SWEET TREATS »

Clafoutis aux myrtilles 14 €
servi tiède, gelée de myrtilles, glace au lait
Warm blueberries clafoutis. Blueberry jelly, milk ice cream

Crème panna cotta à la feuille de figue 14 €
Sorbet figue et figues confites au citron vert
meringue pistache à la fleur d'oranger
Creamy panna cotta with figs leaves.
Figs sorbet and confit figs with lime, pistachio and orange blossom meringue

Café Affogato 14 €
Glace au café, granité café, crème Chantilly-mascarpone spéculoos, espresso
Coffee ice cream. Granita coffee, whipped mascarpone cream, speculoos, espresso

Café gourmand 16 €
Gourmet coffee

Assiette de fruits frais de saison 21 €
Fruit selection

« LE COIN GLACÉ » « ICE CREAM CORNER »

Glaces et sorbets Geronimi 5 € la boule

Servi en pot ou cornet.
Parfums glace : café, caramel au beurre salé
chocolat noir, yaourt des Alpes, pistache de Bronté
vanille de Madagascar, noisette du Piémont

Parfums sorbet : citron jaune, passion, fraise, framboise, figue
mangue

Pierre Geronimi ice-creams and sorbets

Ice-creams: coffee, salted butter caramel, dark chocolate
Alpes yoghurt, Bronté pistachio, Piémont hazelnut
Madagascar vanilla

Sorbets: lemon, strawberry, raspberry, passionfruit
fig, mango

La viande bovine a pour origine garantie la France, et l'Argentine. Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.
All Beef used is from France and Argentina. We keep at your disposal the documents that can attest the traceability of our meat and the details of allergens products.

« COCKTAILS »

« COCKTAILS »

Aperol BFIRE 20cl 18 €
Aperol 5cl, Prosecco 7cl, cordial geranium rosat, soda
Aperol 5cl, champagne 7cl, wild Geranium Cordial, Soda, orange peel

Safran Mule 12cl 18 €
Vodka Grey Goose infusée au safran 5cl, Jus de citron vert, Ginger Beer
Vodka Grey Goose infused with saffron 5cl, lime juice, Ginger Beer

Caïpirinha 8cl 18 €
Cachaça Leblon 6cl, Sucre de canne, citron vert
Cachaça Leblon rum 6cl, canne sugar, lime

Negroni à la Camomille 9cl 18 €
Campari infusé à la camomille 3cl, Gin Bombay East 3cl, Martini ambrato 3cl
Camomille infused Campari à la 3cl, Bombay East gin 3cl, Martini ambrato 3cl

Bellini/Rossini 15cl 18 €
Champagne 12cl, purée de pêche blanche/Fraise
Champagne 12cl, strawberry purée, peach

Mojito 20cl 18 €
Rhum Bacardi Cuatro 6cl, sucre, menthe fraîche, citron vert, angostura, soda
Rum Bacardi Cuatro 6cl, sugar, fresh mint, lime, angostura, soda

Pina Colada 20cl 18 €
Rhum Bacardi Cuatro 6cl, crème de coco, jus d'ananas
Rum Bacardi Cuatro 6cl, coconut cream, pineapple juice

Sex on the Beach 20cl 18 €
Vodka Grey Goose 4cl, Chambord 1cl, Midori 1cl, jus d'ananas, jus de cranberry
Vodka Grey Goose 4cl, Chambord 1cl, Midori 1cl liqueurs, pineapple, cranberry

Paloma 20cl 18 €
Tequila Patron Silver 5 cl, notre soda de pamplemousse, jus de citron vert et notre parfum pamplemousse jaune, pelargonium rosat et mimosa
Tequila Patron Silver 5 cl, our grapefruit soda, lime juice and our yellow grapefruit, pelargonium rosat, mimosa fragrance

Le Paradiso 24cl 18 €
5cl Gin Paradiso, Ginger Ale, parfum bergamote et basilic thaï
5cl Gin Paradiso, Ginger Ale, Bergamot and thai basil perfume

« COCKTAILS SANS ALCOOL »

« ALCOHOL-FREE COCKTAILS »

B Happy 24cl 14 €
Jus de citron frais, thé vert bio glacé infusé menthe fraîche, miel aromatisé à la fleur d'oranger de Madagascar
Fresh lemon juice, green tea infused with fresh mint, honey flavored with Madagascar orange blossom

B Detox 24cl 14 €
Thé glacé fruits rouges, sherbet maison aux agrumes
Red fruit ice tea, citrus sherbet

Virgin Mojito 24cl 14 €
Ginger beer, sucre, menthe fraîche, citron vert
Ginger beer, sugar, fresh mint & lime

Saveur du Verger 24cl 14 €
Jus d'orange, jus d'ananas, pêche blanche
Orange juice, pineapple, white peach

« VINS & CHAMPAGNES »

« WINES & CHAMPAGNES »

LES CHAMPAGNES À LA COUPE 15cl
CHAMPAGNE BY THE GLASS
AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut Blanc 25 €
AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut Rosé 28 €

LES VINS AU VERRE 15cl
WINE BY THE GLASS
AOC Côtes de Provence Château la Gordonne « La Chapelle » Blanc 12 €
AOP Chablis 1er Cru « Montée de Tonnerre » Domaine Vauroux Blanc 16 €
AOP Côtes de Provence Gassier « Le Pas du Moine », Rosé 12 €
AOP Côtes de Provence Château Minuty « Rosé & Or » Rosé 15 €
AOP Côtes de Provence Aspras « Les trois frères », Rouge 12 €
AOP Pèssac-Léognan Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion, Rouge 16 €

CHAMPAGNES BLANCS (WHITE) 75cl 150cl
AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin 125 €
AOP Champagne Veuve Clicquot « Grande Dame » Blanc 195 €
AOC Champagne Pommery Brut Royal Sa (®) 200 €

CHAMPAGNES ROSÉS (ROSÉS)
AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin 140 €
AOC Champagne Pommery « Apanage » 250 €
AOP Champagne Laurent Perrier (®) 520 €

ROSÉS (ROSÉS)
AOC Côtes de Provence Domaine des Aspras « Les trois frères » AB 45 €
AOC Côtes de Provence Pas du Moine AB 59 € ... 115 €
AOC Côtes de Provence Whispering Angel 65 €
AOC Côtes de Provence Château Minuty « Rosé & Or » 75 € ... 140 €
AOC Bandol Domaine de Terrebrune 90 €
AOP Côtes de Provence Minuty « 281 » 110 € ... 210 €
AOC Côtes de Provence Château Roubine La Vie en Rose (®) 120 €

BLANCS (WHITES)
AOC Côtes de Provence Domaine des Aspras « Les trois frères » AB 45 €
AOC Côtes de Provence Château la Gordonne « La Chapelle » 60 €
AOP Chablis Gassier « 946 » 80 €
AOC Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 85 €
AOC Bandol Domaine de Terrebrune 90 €
AOP Sancerre Pascal Jolivet « Les Caillottes » 2019 100 €
Antinori IGT Umbria - Cervaro Della Sala 2019 158 €
AOP Pouilly Fumé « Baron de L » Château de Nozet... 190 €

ROUGES (REDS)
AOC Côtes de Provence Domaine des Aspras « Les trois frères » AB 45 €
AOP Côtes de Provence Château la Gordonne « La Chapelle » 60 €
AOC Sancerre Domaine Joseph Mellot « Le Rabault » 70 €
AOP Pèssac-Léognan Les Demoiselles de Larrivet-Haut Brion..... 80 €
Mendoza Argentina Bodega Catena Zapata Malbec... 90 €
AOP Châteauneuf du Pape Clos de L'Oratoire des Papes 105 €
Tanya Hael Cabernet Sauvignon (®) 210 €

« **ALCOOLS** »
« ALCOHOLS »

ANISÉS ANISETTE 4cl

Ricard	11 €
Henri Bardouin	14 €

BITTER / VERMOUTH / POMMEAU 8 cl

Campari	14 €
Carpano « Antica Formula »	14 €
Carpano Punt e Mes	14 €
Martini Rosso, Bianco, Dry	14 €
30&40	14 €

PORTO 8cl

Graham's white	14 €
Graham's Tawny	14 €

GIN 6cl

Bombay East Angleterre / England	21 €
Bombay Sapphire Angleterre / England	19 €
Hendrick's Ecosse / Scotland	24 €
Gin Paradiso	21 €

VODKA 6cl

Grey Goose France / France	22 €
Beluga Noble Russie / Russia	30 €

RHUM 6cl

Bacardi Carta Blanca Puerto Rico / Puerto Rico	19 €
Bacardi Anejo 4 ans Puerto Rico / Puerto Rico	21 €
Zacapa 23 years Guatemala / Guatemala	30 €

TEQUILA 6cl

Patron Silver	22 €
Patron Reposado	25 €

WHISKIES 6cl

Johnnie Walker Black Label Ecosse / Scotland	21 €
William Lawson's Ecosse / Scotland	19 €
Bulleit Bourbon U.S.A / U.S.A	24 €
Jack Daniel's USA / U.S.A	21 €
Lagavulin 16 years Ecosse / Scotland	21 €

« **BIÈRES** »
« BEERS »

Pression Heineken Pays-Bas / Netherlands 33cl	14 €
La Blanche du Majestic 33cl	14 €
Kronenbourg 1664 France / France 33cl	14 €
Corona Mexique / Mexico 33,5cl	14 €

« **BIÈRE SANS ALCOOL** »
« ALCOHOL-FREE BEERS »

Heineken 0.0 Pays-Bas / Netherlands 33cl	10 €
--	------

« **JUS FRAIS** »
« FRESH JUICE »
30CL

Jus de fruits et légumes frais pressés à froid
selon vos envies.

Jus detox de fruit/légume frais du jour	16 €
---	------

« **SODAS** »
« SODAS »

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	10 €
Orangina, Seven Up	10 €
Red Bull	10 €
Schweppes Indian Tonic, Ginger Ale	10 €
Ginger Beer	10 €

« **BOISSONS CHAUDES** »
« HOT DRINKS »

Café expresso, décaféiné	8 €
Café expresso double	10 €
Café au lait	10 €
Café latte	10 €
Cappuccino	10 €
Chocolat chaud	10 €

« **LES EAUX** »
« WATERS »

EAUX PLATES

Evian 50cl	8,50 €
Evian 75cl	10 €

EAUX PÉTILLANTES

Badoit 50cl	8,50 €
Badoit 75cl	10 €
San Pellegrino 75cl	10 €
Perrier 33cl	8,50 €



Prix net en TTC euros, service compris.
Carte mise en place le mardi 14 septembre 2021
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Net prices, service included. We don't accept cheques.
Menu set from Tuesday 14th september 2021.
Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation.