

## Entrées / Starters

Salade de tomates, mozzarella di Bufala <i>Tomatoes &amp; mozzarella di Bufala</i>	30€
Niçoise dans sa tradition, thon mi-cuit aux épices <i>Traditional Niçoise salad, seized spicy tuna</i>	33€
Caesar salade, sucrine, volaille grillée et gambas <i>Caesar salad, grilled chicken and prawns</i>	33€
Tartare de thon à la mangue, vinaigrette soja gingembre <i>Tuna tartar with mango, soya and ginger dressing</i>	33€
Cœur de saumon Gravlax, crème citronnée et daikon <i>Gravlax salmon, lemon cream and vinegar turnip</i>	31€
Carpaccio de sériole, huile de sésame au yuzu et soja <i>Yellow tail carpaccio, sesam oil with yuzu and soya</i>	32€
Ceviche de daurade à la truffe noire, sauce soja et citron vert <i>Sea Bream ceviche, black truffle, soya sauce and lime</i>	36€
Carpaccio de poulpe, vinaigrette au poivron, tomates confites et olives <i>Octopus carpaccio, pepper dressing, tomatoes and olives</i>	32€
Salade de quinoa, grenade et concombre, sauce chimichurri <i>Quinoa salad, pomegranate and cucumber, chimichurri sauce</i>	29€

## Les Risottos et Pâtes / Risotto and Pasta

Risotto au safran et sot l'y laisse au jus de volaille <i>Saffron risotto and tender chicken</i>	38€
Risotto au homard <i>Lobster risotto</i>	53€
Risotto à la truffe noire <i>Black truffle risotto</i>	55€
Coquillettes au jambon et truffe d'été <i>Truffle and ham coquilette pasta</i>	44€
Roues, tomates fraîches, ricotta, chorizo grillé <i>Pasta, tomatoes, ricotta, grilled chorizo</i>	37€
Linguine, Penne, Spaghetti à votre convenance / <i>Your choice of pasta</i>	
Bolognaise / <i>Bolognese</i>	35€
Sauce tomate basilic / <i>Tomato and basil</i>	31€
Arabiata / <i>Spicy tomato sauce</i>	32€
Vongole / <i>Clams</i>	37€

## Les Poissons / Fish

Mix grill de poissons, légumes de saison <i>Fishes mixed grill, seasonal vegetables</i>	44€
Calamar à la carbonara, spaghetti d'œuf et crispy d'oignons <i>Carbonara squid, egg yolk spaghetti, bacon and crispy onions</i>	42€
Sole entière grillée, riz japonais au basilic thaï <i>Grilled whole sole, japanese rice with thai basil</i>	60€
Gambas grillée, mayonnaise épicée, brocolis grillés <i>Grilled gambas, spicy mayonnaise, grilled broccoli</i>	48€
Loup de ligne entier, riz japonais et légumes (pour 2 personnes) <i>Whole Sea bass, Japanese rice and vegetables (for 2 persons)</i>	140€

## Les Viandes / Meat

Tartare de bœuf au couteau, panisses poêlés <i>Beef tartar and chickpea fries</i>	43€
Filet de bœuf grillé, pommes de terre sautées <i>Grilled beef filet, roasted potatoes</i>	60€
Suprême de volaille rôti et légumes de saison <i>Roasted chicken and seasonal vegetables</i>	39€
Vitello tonnato, carpaccio de veau et thon en tartare <i>Veal carpaccio and tuna tartar</i>	36€
Coquelet entier en crapaudine, jus corsé à la tomate <i>Flattened Baby chicken, strong juice with tomato</i>	42€
Côte de bœuf grillée, (pour 2 personnes), sauce Béarnaise allégée <i>Grilled beef rib (for 2 persons) with light Béarnaise sauce</i>	145€
Côte de bœuf Wagyu (pour 2 personnes), poêlée de champignons et légumes <i>Wagyu beef rib (for 2 persons) pan fried mushrooms and vegetables</i>	295€

## Garnitures supplémentaires / Side dishes

Pomme purée à la truffe <i>Truffle mashed potatoes</i>	18€
Légumes grillés <i>Grilled vegetables</i>	20€
Riz japonais à l'avocat <i>Japanese rice with avocado</i>	17€