

ENTREES - STARTERS

 Gazpacho andalou, toast de fromage de chèvre croustillant 12
Andalusian gazpacho, crunchy goat cheese toast

Pissaladière traditionnelle, oignons confits, anchois, olives noires 12
Traditional pissaladière, confits onions, anchovies, black olives

Entrée Signature : Pour le retour des beaux jours, le chef et sa brigade vous invite en Provence maritime au travers de ce classique de la cuisine niçoise, la pissaladière.

Signature starter: For the return of fine weather, the chef and his brigade invite you to Maritime Provence through this classic of nicoise's cuisine.

 Tomate & Burrata 14
Burrata & Tomato

Planche de charcuteries ibérique *Simple* 16 *Double* 29
Assortment of Iberian charcuteries

Planche de fromages affinés du moment *Simple* 16 *Double* 29
Fine cheeses board

PLATS – MAIN COURSES

Focaccia tomate & mozzarella 18
Tomato & mozzarella Focaccia

Lasagnes de boeuf, salade de roquette 18
Beef lasagna, aragula salad

 Poke-bowl du marché 20
Daily market Poke-bowl

Plat Signature : Le Chef et sa brigade lance une invitation au voyage au travers de cette recette originaire des îles d'Hawaï.

Signature dish: The Chef and his brigade invite you to travel through this recipe originally from the Hawaiian Islands.

Risotto de gambas 22
Gambas risotto

LE MENU DU MARCHÉ – MARKET MENU

*Disponible toute la semaine or Vendredi & Samedi soir
Available all week except on Friday & Saturday evening*

Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert 29
Entrée + Plat + Dessert 35

DESSERTS - DESERTS

 Coupe de fraises, chantilly
Strawberries cup, whipped cream 10


Pavlova framboise
Raspberry pavlova 10

Eclair chocolat & myrtilles
Chocolate & blueberries éclair 10

 Saint-Honoré au citron vert
Lime Saint-Honoré 10

Dessert Signature : Une interprétation gourmande et estivale du Saint-Honoré réalisée par notre Chef Pâtissier Sébastien Lhors.

Signature Dessert: A gourmet and summery interpretation of the Saint-Honoré made by our Pastry Chef Sébastien Lhors.

 Proposition Bien-Être

 Proposition Végétarienne

 "Inspired by Her

Prix valable du 1er janvier 2020 au 31 décembre 2020 / Prices valid from 1st January 2020 to 31 December 2020

Du pain sans gluten est à votre disposition / Gluten-free bread is available

Prix nets TTC en euros, toutes taxes comprises / VAT net price including taxes et services

Origine des viandes : U.E / Meat origin E.U

Produits allergènes : information disponible à l'accueil / Allergies list is available

LE MENU ENFANT – CHILDREENS MENU

Sirop ou limonade
Syrup or limonade

~ ~

Pâtes sauce tomate
Pasta with tomato sauce

----- Ou -----

Filet de poisson du jour
Fish filet of the day

----- Ou -----

Croustillant de poulet
Crunchy chicken escalope

Choix de garnitures : frites ou légumes cocotte
Garnish option: French fries or mix vegetables

~ ~

1 boule de glace au choix
1 scoop of ice cream

15 euros

LA SELECTION DU SOMMELIER – WINE SELECTION

Verre <i>12cl</i>	Carafe <i>50cl</i>	Bouteille <i>75cl</i>
----------------------	-----------------------	--------------------------

Nos Champagnes – Champagnes

Taittinger brut réserve	15	-	75
Laurent Perrier brut	16	-	80
Taittinger rosé prestige	19	-	95

Nos vins blancs – White wines

Menetou Salon – Les Bornés 2018	7	28	36
Mâcon Azé – Domaine Devillard 2016	8	32	44
Chablis – La Sereine 2016	8	32	44
Crozes-Hermitage - Blanc des Launes 2018	9	36	46
Sauternes – Lions de Suduiraut 2015	10	40	50

Nos vins rouges – Red wines

Haut-Médoc – Château le Borderon 2015	7	28	36
Fleurie – Château Des Labourons 2015	8	32	42
Crozes Hermitage – Domaine Pochon 2017	9	36	46
Bourgogne Cuvée St-Vincent – Vincent Girardin 2016	9	36	46
Le seuil de Mazeyres – Pomerol 2014	10	40	50

Nos vins rosés – Rosés wines

Côtes de Provence – La Vie en rose de Roubine 2018	7	28	36
Côtes de Provence Sainte Victoire – Château Coussin 2018	8	32	42

LES RECETTES BIEN ÊTRE & SANS ALCOOL

WEEL BEING MOCKTAILS



Smashed Berry - 20cl 10

Canneberge, Ananas & Fraise

Tropical Punch - 20cl 10

Mangue, Pomme, Orange & Fruit de la Passion

« Concomb-Jito » - 15cl 10

Concombre, Citron Vert, Menthe & Perrier

Margarita de Pastèque - 20cl 10

Pastèque, Citron Vert, Agave & Perrier

Putting Green - 30cl 12

Banane, Epinard, Pomme, Mangue & Lait d'Amande



« Mok-Jito » Fruit de la Passion - 15cl 12

Fruit de la passion, Menthe, Citron Vert & Perrier

Le sur-mesure à partir de 16



Boisson Signature



"Inspired by Her



Cocktail signature pour le lancement de ALL, nouveau programme de fidélité du groupe Accor, Accor Live Limitless

LES COCKTAILS SIGNATURES

By Alexandre Cosme



All

Signature A.L.L 2.0 - 15cl 16

Acidulé – Lisse - Léger

Roku Gin, Jus de Citron, Limoncello, Fruit de la Passion, Fleur de sureau, Sumac & Blanc d'Oeuf
Le sur-mesure c'est la définition de ce cocktail imaginé par nos clients, à l'heure du lancement du nouveau programme de fidélité Accor nous leurs rendons hommage

Expresso Martini - 15cl 15

Onctueux - Équilibré - Profond

Vodka, Kahlua, Frangelico & Expresso

Shelby - 30cl 15

Frais – Équilibré - Dépaysant

Four Roses Bourbon, Jus de Citron, Cointreau, Abricot Brandy



Lady Swing - 30cl 15

Féminin – Fruité - Aromatique

Absolut Blue, Chambard, Jus de Citron Vert, Jus de Cranberry

Hurricane - 20cl 15

Exotique - Léger - Frais

Rhum Brun, Rhum, Citron Vert, Brandy Abricot & Ananas

Chili Mango Margarita - 15cl 16

Dépaysant – Pimenté - Ambitieux

Tequila, Cointreau, Jus de Mangue, Citron Vert & Chili



Mojito à la framboise - 15cl 16

Fruité - Aromatique - Profond

Rhum, Purée de framboises, Citron Vert & Menthe

LES COCKTAILS SIGNATURES

By Olivier Machelart



Nishihama Beach - 15cl 15

Féminin – Dépaysant - Aromatique

Roku Gin, Citron, Sirop de Vanille & Jus d'Ananas

Creamy One - 50cl 15

Crémeux – Gourmand - Etonnant

Four Roses Bourbon, Liqueur de Chocolat, Lait, Blanc d'Oeuf & Bière Brune

Birdy - 15cl 15

Frais – Doux – Equilibré

Akavit, St-Germain, Citron & Sirop de Sucre de Canne

The Punch - 20cl 16

Tourbé – Fruité – Atypique

Lagavulin, St-Germain, Fruits de la Passion, Citron, Gingembre, Ananas, Pomme & Cranberry

Le Charles - 15cl 16

Exotique - Doux - Flamboyant

Rhum, Fruit de la Passion, Pomme, Abricot, Citron Vert, Fève de Tonka & Gingembre



Wam - 15cl 18

Sexy – Sneaky - Explosif

Crème de Mezcal, Jus d'Abricot, Chambord, Jus de Citron Vert, Sirop de Piment & Coriandre

Le sur-mesure à partir de 16

BIERES & CIDRES – BEERS & CIDERS

Bières Pression / Draft beers (25cl / 50cl)

Heineken	7 / 11
Hapkin	7 / 11
Mort subite blanche	7 / 11
Panaché	7 / 11

Bières Bouteilles / Bottle beers & ciders (33cl)

Ciney blonde	8
Ciney brune	8
Heineken 0.0	8
Cidre Loïc Raison brut	8
Corneus blonde style belgian pale ale (bière locale)	9
Lagunitas IPA	9

APERITIFS (7cl)*

Campari	8
Martini blanc	8
Martini rosé	8
Martini rouge	8
Noilly prat	8
Suze	8
Ricard	9
Pineau des Charentes Le Platin	9
Porto Sandeman blanc Apetiv	9
Porto Sandeman Ruby	9
Picon bière	9
Kir vin blanc	10

LES JUS DE FRUITS FRAIS – FRESH FRUITS JUICES

Orange (24cl)	8
Citron (24cl)	8
Pamplemousse (24cl)	8

JUS & NECTARS DE FRUITS – FRUITS JUICES

Pomme Cox's, Alain Millat (33cl)	9
Tomate Rouge, Alain Millat (33cl)	9
Fraise Sengana, Alain Millat (33cl)	9
Mangue, Alain Millat (33cl)	9
Pêche Vigne, Alain Millat (33cl)	9

SODAS & EAUX MINÉRALES – WATERS & SODAS

Sodas

Sirop à l'eau	5
Coca-Cola, Coca-Cola Zero (25cl)	6
Sprite (33cl)	6
Orangina (25cl)	6
Lipton Ice Tea Pêche (25cl)	6
Limonade (25cl)	6
Red Bull (25cl)	8

Eaux minérales / Mineral waters

Vittel, San Pellegrino (50cl)	5
Perrier (33cl)	6
Vittel, San Pellegrino (100cl)	7
Châteldon (75cl)	7

EAUX DE VIE & DIGESTIFS - BRANDY (5cl)

Calvados

Christian Drouin	8
Le Pommeray 10 ans	14

Cognac

Hennessy VS	14
Hennessy XO	40
Hennessy Paradis	120

Armagnac

Duc de Loussac XO – Armagnac Bas	12
Duc de Loussac 1990 – Armagnac Bas	30

Eaux de vie de fruits

Framboise Lorrancy	10
Mirabelle Lorrancy	10
Poire Williams Lorrancy	10
Kirsch Lorrancy	10

LIQUEURS - LIQUORS (5cl)

Bailey's	10
Get 27	10
Get 31	10
Limoncello Della Riviera	10
Manzana	10
Sambuca Molinari Caffè	10
Amaretto Disaronno	12
Cointreau	12
Saint-Germain	12
Grand Marnier Cordon Rouge	12
Bénédictine	12
Chambord	12

Bourbon & Tennessee Whiskey & Rye

Jack Daniel's	12
Four Roses	12
Bulleit Bourbon	14

Irish Whisky

Bushmill's	8
Jameson	12
Teeling Single Malt	20

Speyside

Aberlour 10 ans	14
Craganmore 12 ans	16
Cardhu 12 ans	16
Cardhu 15 ans	20
Cardhu 18 ans	30

Highlands

Dalwhinnie 15 ans	18
Oban 14 ans	20
Glenmorangie 18 ans	34

Malt de l'Isle d'Islay et Skye

Talisker Port Ruighe	18
Lagavulin 16 ans	30

Whiskies Japonais

Tokinoka Blended	18
Hibiki	20
Tokinoka Black	28
Yamazaki 12 ans	32

* Tout accompagnement de soda et jus de fruits sera facturé 4€

* 4€ extra for additional juices or sodas

VODKA (5cl)*

Absolut blue (Suède)	10
Absolut citron (Suède)	10
Ketel One (Pays-Bas)	12
Ketel One citron (Pays-Bas)	12
Belvédère (Pologne)	16
Legend of Kremlin (Russie)	16
Grey Goose (France)	18

TEQUILA & MEZCAL (5cl)*

Sauza	8
Amores Mezcal artesanal	16
Patron Silver	20

WHISKIES (5cl)*

Blended & Scotch Whisky

Johnnie Walker Red Label	8
Johnnie Walker Black Label	14
Chivas Regal 12 ans	18
Johnnie Walker Blue Label	56

Canadian Whiskey

Crown royal	12
-------------	----

GIN (5cl)*

Gordon's (Angleterre)	8
Beefeater (Angleterre)	10
Tanqueray (Angleterre)	10
Bombay Sapphire (Angleterre)	12
Citadelle (France)	16
Hendrick's (Ecosse)	18
Tanqueray Ten (Angleterre)	18
Oxley (Angleterre)	20

RHUM & CACHAÇA (5cl)*

Bacardi carte blanche (Puerto Rico)	8
Havana Club 3 ans (Cuba)	8
Cachaça Sagatiba (Brésil)	10
Havana Club 7 ans (Cuba)	14
Bacardi Reserva 8 (Cuba)	16
Don Papa (Philippines)	18
Trois rivières triples millésimes (Martinique)	20
Angostura 1919 (Trinidad & Tobago)	20
Ron Zacapa 23 ans (Guatemala)	22
Mount gay XO (Barbade)	24
Diplomatico single vintage 2001 (Vénézuéla)	28
Matusalem grand réserve 23 ans (République Dominicaine)	28
Millonario XO (Pérou)	32

* Tout accompagnement de soda et jus de fruits sera facturé 4€

* 4€ extra for additional juices or sodas

BOISSONS CHAUDES – HOT DRINKS

Cafés / Coffees

Expresso grand cru	4,5
Double expresso	7
Café cappuccino	7
Café macchiato (noisette)	4,5
Café latte macchiato	7
Chocolat chaud	7
Irish Coffee « L'authentique »	18

Sélection de Thés Damman Frères / Teas

English breakfast	7
Dar jeeling	7
Passion de Fleurs	7
Sencha Fukuyu	7
Jardin Bleu	7
Earl Grey Yin Zhen	7
Miss Dammann	7
Jasmin	7
Oolong Caramel Beurre Salé	7
Thé vert Bali	7
Rooibos	7

Sélection d'Infusions Damman Frères / Infusions

Camomille	7
Tisane du Berger	7