

L'EN CAS - 50€

UN SANDWICH PAN BAGNAT AU CHOIX *ONE OF YOUR CHOICE*

Façon Niçoise : ventrèche de thon, oeuf dur, tomates, radis, olives,
basilic, anchois, pickels d'oignon

*From Nice : Ventresca Tuna, hard boiled eggs, tomatoes, radish, olives,
basil, anchoives, onion's pickles*

Thon rouge au sésame : Thon rouge mi-cuit, sésame, feta, poivrons
confits, anchoïade, houmous, mesclun, pickles d'oignon

*Sesame bluefin tuna : half cooked bluefin tuna, sesame, feta cheese,
candied redpepper, anchoiade, houmous, mesclun salad, onion's pickles*

Végétarien : Burrata, Radis, tomates, pesto de basilic, poivrons confits,
haricots verts, concombre

*Vegetarian : Burrata cheese, tomatoes, basil pesto, candied redpepper,
french beans and olive oil*

CHIPS CRISPS

FRUIT OU GATEAU DU JOUR *FRUIT OR CAKE OF THE DAY*

Cette carte a été pensée par le chef Simon Pinault

These dishes have been thought by chef Simon Pinault

PRIX NETS EN EUROS — TOUTES TAXES ET SERVICES COMPRIS
RATES IN EUROS — ALL TAXES AND SERVICE INCLUDED

LA LISTE DES ALLERGÈNES ET LA PROVENANCE DES VIANDES SONT CONSULTABLES SUR DEMANDE
ALLERGENS AND THE ORIGIN OF MEATS ARE AVAILABLE UPON REQUEST

LE GOURMET - 85€

DEUX PLATS AU CHOIX *TWO DISHES OF YOUR CHOICE*

Salade de Quinoa et crudités

Quinoa Salad and crudités

Collection de tomates anciennes et burrata crémeuse

Heirloom tomatoes and creamy burrata

Saumon fumé

Smoked salmon

Collection de crudités et anchoïade

Assorted raw vegetables with anchovy dip

FROMAGE *CHEESE*

DELICE DE FRUITS ROUGES *MIXED BERRIES SELECTION*

FINANCIER *CAKE*

Cette carte a été pensée par le chef Simon Pinault

These dishes have been thought by chef Simon Pinault

PRIX NETS EN EUROS — TOUTES TAXES ET SERVICES COMPRIS
RATES IN EUROS — ALL TAXES AND SERVICE INCLUDED

LA LISTE DES ALLERGÈNES ET LA PROVENANCE DES VIANDES SONT CONSULTABLES SUR DEMANDE
ALLERGENS AND THE ORIGIN OF MEATS ARE AVAILABLE UPON REQUEST

