

ENTRÉES

- SALADE VERTE DU MARCHÉ 13.
Vinaigrette à l'Echalote
Market Green Salad, Shallot Vinaigrette
- SALADE NIÇOISE 18.
Haricots Verts, Œuf de Caille, Tomates Cerises, Thon Confit
Niçoise Salad, Green Beans, Quail Egg, Cherry Tomatoes, Confit Tuna
- SALADE TROPÉZIENNE 15.
Frisée, Fenouil, Artichaut, Céleri
Tropézienne Salad, Frisée, Fennel, Artichoke, Celery
- RICOTTA DE BREBIS 14.
Pain Grillé, Tomates Cerises, Tapenade
Sheep's Milk Ricotta, Grilled Bread, Cherry Tomato, Tapenade
- GAZPACHO DE TOMATES DU QUÉBEC 12.
Féta, Basilic Grecque
Feta, Greek Basil
- ✦ ✦ ✦
- SARDINES MARINÉES À LA TOMATE 15.
Caponata, Purée d'Aubergine, Origan
Marinated Sardines with Tomato, Caponata, Eggplant Purée, Oregano
- PETONCLE PÔÉLÉ 19. | 35.
Fricassée de Mais au Chorizo Doux, Girolles, Huile de Coriandre
Pan-Seared Scallop, Corn and Chorizo Fricassée, Chanterelles, Coriander Oil
- DUO DE SAUMON 16.
Rillettes à l'Huile d'Olive, Mi-Cru au Sel Fumé et Aneth
Salmon Duo, Olive Oil Rilette, Cured with Smoked Salt and Dill
- PIEUVRE GRILLÉE 19.
Piquillo, Amande Marcona, Citron Confit, Roquette
Grilled Octopus, Piquillos, Marcona Almond, Arugula
- SALADE DE HOMARD 27.
Avocat, Gingembre Sauvage, Crudités de Légumes, Vinaigre de Manguue
Lobster Salad with Avocado, Wild Ginger, Vegetables Crudité, Mango Vinegar
- ✦ ✦ ✦
- SÉLECTION DE JAMBONS SECS 27.
Jambon Iberico et Bayonne, Olives et « Pan Con Tomate »
Selection of Bayonne and Iberico Ham, Olives and « Pan con Tomate »
- CAILLE ROYALE GRILLÉE AU VADOUVAN 19.
Avocat, Radis Rose
Grilled Royal Quail with Vadouvan, Avocado and Summer Radishes
- TERRINE DE FOIE GRAS 27.
Abricot, Noisettes, Brioche Maison
Foie Gras Terrine, Apricot, Hazelnut, Homemade Brioche
- TERRINE DE PINTADE ET FOIE GRAS 18.
Girolles, Cerises, Pistaches et Pain de Campagne
Pintade and Foie Gras Terrine, Chanterelle Mushrooms, Cherries, Pistachios

PLATS PRINCIPAUX

ENTRÉE | PLAT PRINCIPAUX

| | |
|---|-----------|
| RAVIOLI DE RICOTTA DE BREBIS Pistou “alla Genovese” <i>Sheep’s Milk Ricotta Ravioli, Pistou “alla Genovese”</i> | 17. 28. |
| LINGUINI AUX PALOURDES ET BOTTARGA Citron, Safran et Persil Plat <i>Linguini with Clams and Bottarga, Lemon, Saffron, Parsley</i> | 20. 32. |



| | |
|---|-----|
| FLÉTAN AUX ÉPICES Aubergine Aigre-Doux, Fregola <i>Spiced Halibut, Sweet & Sour Eggplant, Fregola</i> | 35. |
| SAUMON SAUVAGE AUX LÉGUMES DU MARCHÉ Pain de Seigle aux Algues, Coulis de Poireaux, Jus de Poulet au Citron <i>Seaweed Bread Crusted Salmon, Leeks Coulis, Market Vegetables</i> | 33 |
| MORUE NOIRE POCHÉE À L’HUILE D’OLIVE Haricots Coco, Fenouil, Tomate et Croquette de Brandade, Supions <i>Olive Oil Poached Cod, Coco Beans, Tomato, Crispy Brandade, Baby Squid</i> | 38. |
| OMBLE CHEVALIER Spaghetti de Courgette au Pistou, Polenta Croustillante <i>Arctic Char, Zucchini au Pistou, Crispy Polenta</i> | 30. |



| | |
|---|-----|
| SUPRÊME DE POULET DE GRAIN RÔTI AUX MORILLES Artichauts, Navets, Pommes de Terre <i>Roasted Corn-fed Chicken Breast with Morels, Turnips, Artichokes, Potatoes</i> | 32. |
| FILET ET RIS DE VEAU “SALTIMBOCCA” Artichauts Barigoule, Tomates Confites, Prosciutto <i>Veal Filet and Sweetbread ‘Saltimbocca’ Barigoule Artichoke, Confit Tomatoes Prosciutto and Sage</i> | 37. |
| COCHON DE LAIT RÔTI Petit Farci d’Été, Jus au Vinaigre de Balconville <i>Suckling Pig, Stuffed Summer Vegetables, Balconville Vinegar Jus</i> | 35. |
| DUO DE BŒUF Short Rib Braisé au Vin Rouge et Faux-filet Rôti Polenta Rustique, Petites Courgettes, Purée de Giroilles <i>Beef Duo, Red-Wine Braised Short Ribs, Roasted Rib eye Rustique Polenta, Baby Zucchini, Chanterelle Purée</i> | 38. |

MENU DÉGUSTATION

MENU 5 SERVICES PROPOSÉ PAR RICCARDO BERTOLINO | 75
Five Course Prix-Fixe Menu prepared by Chef Riccardo Bertolino

Ce menu doit être commandé pour toute la table et est disponible jusqu'à 21h30
Menu must be ordered by the whole party, available until 9.30pm

SUGGESTION DU JOUR

| | |
|--|-----------|
| BURRATA | 26. |
| Tomates Cerises de Couleurs, Arugula, Balsamique Traditionnel <i>Burrata, Heirloom Cherry Tomatoes, Arugula, Traditional Balsamic</i> | |
| FOIE GRAS POËLÉ | 28. |
| Caviar de Pamplemousse, Noix de coco <i>Pan Seared Foie Gras, Grapefruit "Caviar", Coconut</i> | |
| RIGATONI AU RAGOUT DE VEAU | 19. 34. |
| Tomates Cerise, Moelle et Ricotta Salata <i>Braised Veal Rigatoni, Cherry Tomatoes, and Ricotta Salata</i> | |
| BAR RAYÉ SAUVAGE | 38. |
| Pommes Anna, Fondue de Poireaux, Beurre Rouge <i>Wild Striped Bass, Anna Potatoes, Red Wine Butter Sauce</i> | |
| MAGRET DE CANARD | 39. |
| Gastrique aux Figs et Poivre Long, Cipollini, Champignons Sauvages <i>Magret Duck, Figs and Long Pepper Gastrique, Cipollini Onions, Wild Mushrooms</i> | |

GARNITURES A CÔTÉ

| | |
|---|-----|
| POMMES DE TERRE EN COCOTTE <i>Potatoes 'En Cocotte'</i> | 9. |
| PANISSES, KETCHUP DE PIQUILLO <i>Panisses, Piquillo Ketchup</i> | 11. |
| CHAMPIGNONS DES BOIS EN PERSILLADE <i>Wild Mushrooms with Parsley</i> | 12. |
| ARTICHAUTS CROUSTILLANTS AÏOLI AU NIPITELLA | 13. |
| <i>Crispy Artichokes, Aioli and Nipitella</i> | |