

<i>Une salade de rouget barbet, « comme une Niçoise »*</i> Salad with red mullet « like a niçoise » *	14.80 €
<i>Pastilla de poulet aux amandes et coriandre, mélange de jeunes pousses</i> Chicken pastilla with grilled almonds and coriander served on a salad	12.80 €
<i>Grosses asperges blanches dorées, morilles et parmesan</i> Big golden white asparagus, morels and parmesan	16.50 €
<i>Brandade de Haddock, remoulade de céleri et pommes vertes au poivre rose</i> Brandade of Haddock, remoulade of celeri and green apple with pepper	14.50 €
<i>Sashimi de saumon mi-confit au gingembre, sushi aux légumes, wasabi, chantilly au sésame noir</i> Sashimi of marinated salmon with ginger, vegetable sushi, wasabi, cream with sesame	15.50 €
<i>Salade de petits violets crus et cuits, viande de bœuf séchée, condiments tomate/olives</i> Salad with little violet artichokes, dried beef, condiments tomatoes/olives	15.50 €
<i>Foie gras de canard maison, chutney de mangue/passion, brioche</i> Home made Foie gras of duck, chutney of mango/passionfruit, brioche	16.80 €
<i>Club Sandwich – poulet, tomate, mozzarella, salade</i> Club sandwich with chicken, tomatoes, mozzarella, salad	13.50 €
<i>Raviolis frais ricotta et épinards sauce tomate basilic</i> Fresh raviolis with ricotta cheese and basil sauce	14.50 €
<i>Spaghettis aux légumes printaniers, asperges vertes, fèves, petits pois, tomates confites</i> Spaghettis with springtime vegetables, green asparagus, marinated tomatoes...	17.50 €
<i>Risotto vert, encornets snackés, jus d'oignons doux caramélisés</i> Green risotto with calamaris, tender caramelised onion juice	23.00 €
<i>Tartare de bœuf juste saisie aux fines herbes, frites campagnardes, salade</i> Tartare of raw beef lightly grilled with fines herbs of Provence, french fries and salad	17.50 €
<i>Entrecôte à la plancha, écrasé de pommes de terre aux olives Taggiasca</i> Piece of beef à la plancha, mashed potatoes with olives	22.00 €
<i>Magret de canard, rôti aux pommes golden, sauce câline, éclats de pistaches</i> Filet of duckbreast, grilled with apples, tender sauce, pistacchios	23.00 €
<i>Barbecue de filet mignon de porc aux légumes du sud grillés</i> Barbecue of porc filet with grilled vegetables	22.00 €
<i>Jarret de veau confit au thym et à l'ail, quelques légumes de saison</i> Shin Veal longtime marinated with garlic flavour and thyme, springtime vegetables	29.00 €
<i>Pavé de lieu jaune en croûte de citron, minute d'épinards frais, jus de poulet rôti</i> Slab of white fish overbaked with lemon, fresh spinach, juice of roasted chicken	24.00 €
<i>Nage de gambas au lait de coco, gingembre, combava</i> Gambas in a juice of coconut milk, ginger, combava	26.00 €
<i>Filet de daurade Royale, fèves, petit pois et chorizo, jus mousseux soja citron</i> Filet of royal sea bass, feve, peas and chorizo, soja lemon juice	24.00 €
<i>Marseillaise de loup, coquille St. Jacques, lotte et rouget, jus de bouillabaisse</i> Marseillaise of sea bass, scallops St. Jacques, monkfish and red bullet, sauce of bouillabaisse	29.00 €

* Le thon rouge étant en voie de disparition, nous avons décidé de plus en servir cette année 2010.
C'est pourquoi nous avons revisité notre « salade niçoise ».