



## Les Salades • Salads

<i>Salade Détox au Quinoa</i> <i>Detox Salad with Quinoa</i>	15.00 €
<i>Salade Niçoise</i> <i>Niçoise Salad</i>	16.00 €
<i>Salade d'Endives, Brie Fourré Mascarpone, Noix, Maison</i> <i>Endive Salad, Homemade stuffed Brie with Mascarpone and Nuts</i>	16.00 €
<i>Salade César Traditionnelle</i> <i>Traditional Caesar Salad</i>	17.00 €
<i>Salade d'Artichauts Violets, Anchois</i> <i>Purple Artichokes Salad, Anchovies</i>	17.00 €
<i>Salade d'Avocat, Saumon Fumé</i> <i>Avocado Salad, Smoked Salmon</i>	19.00 €

## Les Entrées • Starters

<i>Les Farcis Niçois</i> <i>Stuffed Vegetables</i>	15.00 €
<i>Poivrons Marinés à l'huile d'Olive, Filet d'Anchois</i> <i>Marinated Peppers in Olive oil, Anchovy Filets</i>	15.00 €
<i>Pissaladière Traditionnelle, Bouquet de Roquette et Parmesan</i> <i>Traditional Pissaladière, Bouquet of Roquette and Parmesan</i>	15.00 €
<i>Tartare de Thon et Mangue</i> <i>Tuna Tartar and Mango</i>	18.00 €
<i>Foie Gras, Brunoise de Fruits, Brioche</i> <i>Foie Gras, Diced Fruits, Brioche</i>	19.00 €

## Les Pâtes • Pastas

<b>Gnocchi sauce Crémeuse aux 4 Fromages</b> <i>Gnocchi with Creamy 4 Cheeses Sauce</i>	15.00 €
<b>Lasagne au Four façon Napolitaine</b> <i>Neapolitan Lasagna</i>	15.00 €
<b>Linguini au Pistou</b> <i>Linguini with Pesto</i>	16.00 €
<b>Ravioli Niçois aux Cèpes, Sbrinz Râpé</b> <i>Niçois Ravioli with Mushrooms Sauce and Sbrinz Cheese</i>	17.00 €
<b>Penne sauce Crémeuse à la Truffe</b> <i>Penne Pasta with Creamy Truffle Sauce</i>	18.00 €
<b>Spaghetti alle Vongole</b> <i>Spaghetti alle Vongole</i>	19.00 €

## Les Viandes • Meats

<b>Hamburger du Chef, Frites (200g)</b> <i>Chef's Burger, French Fries</i>	18.00 €
<b>Tartare de Bœuf, Frites, Mesclun (200g)</b> <i>Beef Tartar, French Fries and Salad (200 g)</i>	20.00 €
<b>Tagliata de Bœuf, Roquette, Copeaux de Parmesan</b> <i>Beef Tagliata, Roquette Salad and Parmesan Cheese</i>	21.00 €
<b>Entrecôte de Bœuf, Frites, Mesclun (300g)</b> <i>Beef Entrecote Steak, French Fries and Salad (300 g)</i>	26.00 €
<b>Magret de Canard au Miel, Purée Maison</b> <i>Honey Duck Breast with Mashed Potatoes</i>	22.00 €
<b>Côte de Veau Braisé, Jardinière de Légumes (300g)</b> <i>Braised Veal Chop, Mixed of Vegetables</i>	23.00 €

## Les Poissons • Fishes

**Pavé de Saumon à l'Oseille, Gnocchi**

*Salmon Fillet with Sorrel, Gnocchi*

19.00 €

**Trilogie de Seiches, Calamars, Poulpes à la Provençale, Riz Sauvage**

*Provençale Trilogy of Cuttlefishes, Squids, Octopuses, Wild Rice*

21.00 €

**Cabillaud, Petits Légumes, Façon Aioli**

*Codfish, Vegetables, Garlic Mayonnaise*

23.00 €

## Nos Desserts Maison • Home Made Desserts

**Coupe de Fruits Frais de Saison**

*Seasonal Fresh Fruits Salad*

8.00 €

**Cheesecake Citron, Speculoos**

*Cheesecake, Lemon, Speculoos*

8.50 €

**Crumble aux Poires**

*Pears Crumble*

9.00 €

**Tiramisù Nutella**

*Nutella Tiramisù*

9.00 €

**Sélection de Fromages**

*Cheese Platter*

9.00 €

**Moelleux Chocolat, Crème Anglaise à l'Orange**

*Chocolate Cake, Orange English Custard*

10.00 €

**Café Gourmand : Mini Tiramisù, Boule de glace**

10.00 €

**Rose des Sables, Mini Pana cotta, Brochette de Fruits**

*Gourmet Coffee: Mini Tiramisu, Scoop of Ice Cream, Desert Rose, Mini Pana cotta, Fruits Skewer*

## Les Glaces • Ice creams

**La Coupe du Joseph :** 9.50 €

*3 Boules Dulce de Leche, Coulis Chaud et Croquant, Speculoos, Framboises | 3 Bowl Dulce de Leche, Hot Topping and Crunchy, Speculoos, Raspberries*

**Café ou Chocolat Liégeois** 9.50 €

**Coupe Melba** 9.50 €

*(Fruits de Saison | Seasonal Fruits)*

**Coupe 1 boule (1 scoop bowl)** 3.50 €

**2 boules (2 scoops bowl)** 6.00 €

**3 boules (3 scoops bowl)** 7.50 €

**Parfums des glaces :**

*Vanille, Chocolat, Café, Rhum-Raisin,*

*Dulce de Leche, Fraise, Citron, Framboise, Mangue*

**Ice cream flavors :**

*Vanilla, Chocolate, Coffee, Rum-Raisin,*

*Dulce de Leche, Strawberry, Lemon, Raspberry, Mango*

Prix nets, service compris. TVA incluse