



RESTAURANT
ÉVÈNEMENTS
PRIVATISATION
COCKTAILS
BUSINESS



Midi

sauf lundi journée

&

Soir

et le dimanche soir

Les saveurs d'ici Local Flavours

Entrées . starters

Les petits farcis 16,50 €
Small « farcis » roasted stuffed vegetables

Les Barbajuans 13,50 €
Barbajuans

Les sardines d'ici, comme chez Mémé, tomates d'une pissaladière.... 14,20 €
Local Sardines, my Grandma's way, sweet tomatoes

Assiette de dégustation des traditions, en picnic 21,00 €
Sampler plate of traditional dishes, picnic style

Plats . Main course

Le Stockfish de Rosette 35,00 €
Rosette's Stockfish

Le Poulpe de Roche en daube et Feuilles de Figuier 28,50 €
Local Octopus in a Red Bellet Wine sauce

Pour Commencer To Start

La Belle Salade de Légumes en copeaux, jus de carottes en vinaigrette 16,00€
Beautiful Salad with shaved-vegetables, Carrot juice as a dressing

Tomates de couleur marinées et Burrata, huile de Riquette et pignons 15,20 €
Marinated multi-color Tomatoes, burrata mozzarella, riquette oil and pine nuts

Les Asperges, vinaigrette de Thé vert et menthe, tartine de brebis 18,00 €
Raw lacquered scallops, caramelized avocado, citrus marmalade

Saint-Jacques crues laquées, avocat caramélisé, marmelade d'agrumes 32,00 €
Raw lacquered scallops, caramelized avocado, citrus marmalade

Thon en ceviche, fenouil et Ananas grillés, cocos acidulés 24,00 €
Tuna ceviche, grilled fennel and pineapple, coco bean tangy flavour



Pasta !

Pâtes aux Gambas liées d'une bisque à l'Estragon
Gambas Pasta in a bisque, Tarragon flavour

Ravioli «Plin» en daube d'autrefois
«Plin Ravioli», my Grandma's Daube sauce

Le Risotto aux Citrons de Menton
Local Lemon Risotto



26,00 €

22,80 €

24,50 €

Les Classiques du Boucher Butcher's Corner

Le Suprême de Volaille rôti sur des Aiguilles de Pins, Thym/Citron
Roasted breast Chicken on the Pine Needles, thyme and lemon

Une Souris d'Agneau, cuite des heures, jus au cumin
Lamb's knuckle, hours and hour cooked, cumin sauce

L'Entrecôte Irlandaise, confit d'Echalotes, Saveur BBQ
Grilled Irish Entrecôte, Sweet Shallots and BBQ flavour

Le Steak Tartare, un Classique
Tartare Steak, Classical Way



24,80 €

27,00 €

33,00 €

25,50 €

La Pêche Fish

Pastilla de Rougets du Pays aux Epices Orientales
Local Red Mulet in Pastilla, Oriental spices

Bonite d'ici mijotée, Saveurs de la Riviera
Bonito, Riviera Style

Cabillaud et Asperges rôtis, sauce à la Salicorne
Cod and Asparagus roasted, Salicornia seaweed sauce



24,20 €

29,00 €

31,00 €

Retour de Pêche Fisherman's Corner

Loup Saint-Pierre Daurade Sole Turbot Chapon Rouget Galinette
Sea Bass John Dory Sea Bream Sole Turbot Scorpionfish

Nos tarifs sont élaborés en fonction du Marché du jour
Daily Market Price

Menu Sainte-Barbe

Menu 3 plats : 48,00 € - Menu 4 plats 59,00 €
Three dishes : 48,00 € - Four dishes : 59,00 €

Les sardines d'ici, comme chez Mémé, tomates d'une pissaladière
Local Sardines, my Grandma's way, sweet tomatoes

Le Stockfisch de Rosette
Rosette's Stockfish

ou/et and/or

Une Souris d'Agneau, cuite des heures, jus au cumin
Lamb's knuckle, hours and hour cooked, cumin sauce

Une Tartelette Maison aux Citrons du Pays
Our Lemon Tartelet



Menu Enfant Children's Menu

Menu 2 plats/Two dishes : 14,00 €

Volaille panée ou poisson en filet ou pâtes
Chicken fingers, crispy fish or pasta

Yaourt Bio ou coupe de fruits frais de saison
Frozen Yogurt or fresh Seasonal fruits



Nos suggestions du jour Today's suggestions

Elles changent tous les jours, pour votre plaisir.
They change every day, for your pleasure

