



CUISINES & SPÉCIALITÉS

*« Une cuisine qui associe les saveurs
de la Provence et de la Méditerranée,
dans un esprit de partage et de convivialité. »*

-

*"A celebration of Provençal and Mediterranean flavors,
crafted to be shared and savored together."*

À GRIGNOTER

T O S H A R E

ESTELO DIPS

40 € l'assortiment de 4 ou 11 € l'unité - 40€ for an assortment of 4 or 11€ per unit

Pain Pita · Caviar d'aubergine · Tzatziki · Tarama · Houmous

Pita bread · Eggplant caviar · Tzatziki · Tarama · Hummus

BAGNA CAUDA ET SES LÉGUMES CROQUANTS

✧✧ *Bagna Cauda and its crunchy vegetables*

15€

ARANCINI SAFRAN & TRUFFE, SIPHON DE POMME DE TERRE

Saffron & truffle arancini, potato siphon

18€

BEIGNET DE FLEURS DE COURGETTE, TAPENADE

Zucchini flower fritter, tapenade

18€

BARBAJUAN À L'HALLOUMI FRIT, YAOURT ET FETA

Fried halloumi barbajuan, yogurt and feta

20€

GROS ARTICHAUT CUIT VAPEUR, VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE

✧✧ *Large steamed artichoke, shallot vinaigrette*

24€

HUÎTRES FRAICHES A MARÉE SOLAIRE TARBOURIECH

Fresh oysters from Tarbouriech, "Marée Solaire" selection

36€ les 6

✧✧ *Our wellbeing selection*

Net prices, including VAT and service. Information on allergens and product origin available on request.

Meat sourced from France, with the exception of Wagyu beef sourced from Australia

LES ENTRÉES

T O S T A R T

CRUDO DE LOUP, STRACCIATELLA & POUTARGUE RÂPÉE

Sea bass crudo, stracciatella & bottarga

28 €

GASPACHO DE TOMATE, CRÈME GLACÉE À LA MOUTARDE, CROÛTONS

Tomato gazpacho, mustard ice cream, croutons

18 €

CARPACCIO DE BŒUF MATUREÉ, ARTICHAUTS CRUS ET ROQUETTE

Aged beef carpaccio, raw artichokes and arugula

35 €

PISSALADIÈRE DE ROUGET

Red mullet pissaladière

27 €

PETITS FARCIS À LA BROUSSE DE BREBIS

☆☆ *Small stuffed vegetables with sheep's milk ricotta*

24 €

FINES OMELETTES DE LÉGUMES DE SAISON EN MILLEFEUILLE, COULIS DE TOMATE À L'HUILE DE BASILIC

Seasonal vegetable omelettes millefeuille, tomato coulis with basil oil

23 €

LES PLATS

MAINS

FILET DE LOUP DE LA BAIE DE CANNES COMME UNE BOUILLE-ABAISSE

Sea bass fillet from the Bay of Cannes, bouille-abaisse style

49 €

CALAMAR GRILLÉ, CONDIMENT CHORIZO, CRÈME DE MARRON

Grilled calamari, chorizo condiment, chestnut cream

32 €

✧ SARDINES GRILLÉES À LA GREMOLATA, COURGETTE VIOLONS À L'AIL

Grilled sardines with gremolata, zucchini ribbons with garlic and basil

28 €

POULPE À LA BRAISE, CONDIMENT PUTTANESCA, PURÉE DE FAVA

Grilled octopus, puttanesca condiment, fava bean purée

37 €

ENTRECÔTE DE BŒUF WAGYU À LA BRAISE, SAUCE CHORON ET POMMES MITRAILLES AU ROMARIN

Grilled Wagyu beef ribeye, choron sauce, and rosemary baby potatoes

150 g 95 € - 250 g 130 €

CÔTE DE VEAU MILANAISE, AUBERGINE À LA PARMEGIANNE

Milanese veal chop, eggplant parmesan

65 €

RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE DU MONT VENTOUX, ARTICHAUTS ET ÉMULSION BARIGOULE

Risotto with small spelt from Mont Ventoux, artichokes, and Barigoule emulsion

28 €

PÂTES FRAÎCHES AU PISTOU

Fresh pasta with pistou

25 €

✧ BEIGNETS DE POIS CHICHE, BROCOLINI SNACKÉ, RAISIN DE CORINTHE ET PIGNONS

Chickpea fritters, with seared broccolini, Corinth raisins and pine nuts

22 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

SIDES

8 €

RATATOUILLE PROVENCALE

PURÉE DE POMME DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE | SUPPLÉMENT TRUFFE + 5 €

Olive oil mashed potatoes | Supplement truffle +5€

SALADE DE SUCRINE À L'HUILE VIERGE ET BALSAMIQUE

Sucrine salad with balsamic and olive oil

POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS DU MOMENT

Sautéed seasonal green vegetables

À PARTAGER

À LA DÉCOUPE
CARVED TO ORDER

ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT IGP DES PYRÉNÉES CUITE 7H,
ANCHOÏADE LÉGÈRE

*Milk-fed Pyrenees lamb shoulder IGP, slow-cooked for 7 hours, light anchovy sauce
pour 2 / for 2 — 95 €*

SOLE MEUNIÈRE À LA FARINE DE POIS CHICHE

*Sole meunière with chickpea flour
89 € - 500 G*

PÊCHE DU JOUR (SELON ARRIVAGE)

CATCH OF THE DAY (DEPENDING ON ARRIVAL)

POISSON ENTIER | POUR 2

*Fish
15 € / 100 G*

LANGOUSTE ENTIÈRE | POUR 2

*Lobster
35 € / 100 G*

SERVI AVEC / SERVED WITH:

RATATOUILLE · PURÉE DE POMME DE TERRE ·
SALADE DE SUCRINE · SAUCE VIERGE

Ratatouille · Olive oil mashed potatoes · Little gem salad · Vierge sauce

✧ ✧ Notre sélection bien-être

Prix nets, TVA et service compris. Informations sur les allergènes et l'origine de nos produits disponibles sur demande.
Viandes origines France à l'exception du Wagyu origine Australie

LES DESSERTS

DESSERTS

14 €

GÂTEAU À L'ORANGE, YAOURT & CONFITURE

Orange cake with yogurt & jam

PARFAIT GLACÉ AUX FRAISES DU PAYS,
RHUBARBE CONFITE AU SUREAU

Locally grown strawberry parfait glacé, elderflower-poached candied rhubarb

RIZ AU LAIT, CAMEL BEURRE SALÉ

Rice pudding with salted caramel

TARTE TROPÉZIENNE MAISON

Homemade Tarte Tropézienne

TOUT CHOCOLAT DE L'ESTELO, FLEUR DE SEL, HUILE D'OLIVE
ET GLACE AU LAIT RIBOT

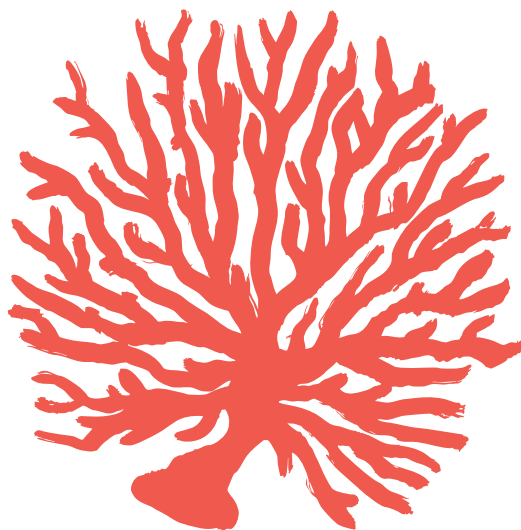
All-chocolate dessert from Estelo, fleur de sel, olive oil and buttermilk ice cream

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

Vanille, fraise, chocolat, citron jaune, melon, crème caramel beurre salé, café, yaourt

Selection of artisanal ice creams & sorbets

Vanilla, strawberry, chocolate, lemon, melon, salted butter caramel cream, coffee, yoghurt



Liste des allergènes
List of allergens