

LES ENTREES / STARTERS

- La farandole gourmande à partager (minimum pour 2 personnes) : assortiments d'entrées "maison"

Big plate to share for at least 2 people with many smalls delicious entrees to start with

12 € / pers.
- Antipasti "maison" : Aubergines, courgettes et poivrons grillés, artichauts à l'huile, pain de campagne

Home made antipasti with very fresh marinated vegetables and grilled country bread

14 €
- Les moules farcies et gratinées recette de « Papé », un délice !

Stuffed mussels cooked in « Papé » style (he was twins's father, a local fisherman) !! Pure happiness !

Par 6 : 10 €
Par 12 : 18 €
- Terrine de Foie gras de canard maison, confiture de figues, brioche toastée

Home made foie gras

16 €

FORMULES & MENUS

- Formule du midi / Lunch formula

Plat du jour & dessert du jour / Dish of the day & dessert of the day

18 €
- Sauf dimanches et jours fériés / exept Sunday and public holiday

Consultez votre serveur(se).
- Menu enfant / And for the kids

Nuggets OU saumon frais OU steak haché AVEC frites OU pâtes OU légumes.

Nugets OR fresh cod or fresh ground meat WITH french fries OR pasta OR vegetables.

10 €

LES SALADES / SALADS

- Le Croustillant de chèvre chaud au romarin

Crusty goat cheese with romarin herb from the local mountains

14 €
- La traditionnelle salade Caesar poulet mariné au thym, parmesan & lardons

Chicken Caesar salad with parmesan and bacon

15 €
- La Salade Italienne : tomates, mozzarella, pesto, olives picholines, poivrons, aubergines grillées et jambon de Parme

Italian salad with plenty of great products prepared the Italian way

18 €
- La Poêlée de seiches en persillade

Calamari with fresh herbs and garlic

12 €



NOS BURGERS / OUR BURGERS

- Servis avec frites et salade / Served with French fries and green salad
- HollyCheese Burger : Steak haché, fromage, tomate, salade

HollyCheese Burger : fresh ground meat, cheese tomato and salad

17 €
- Kevin Bacon's Burger : Steak haché, bacon, fromage, tomate, salade

Bacon burger : fresh ground meat, bacon, tomato and salad

18 €
- Dolce Vita Burger : Steak haché, mozzarella, légumes grillés, jambon de Parme, pesto

Dolce Vita Burger : fresh ground meat, mozzarella cheese, grilled fresh marinated vegetables, Parma ham and pesto

19 €
- Rossini Burger : Steak haché, foie gras et sauce foie gras, tomate, salade

Rossini burger : fresh ground meat, duck foie gras, foie gras sauce, tomato, salad

22 €
- Jaws Burger : steak de saumon frais à la plancha, mozzarella, pesto, crème de gambas, tomate, salade

Jaws burger : fresh steak of salmon, mozzarella cheese, pesto, big shrimp sauce, tomato, salad

17 €



LOU PESCADOU / THE FISHERMAN

- Pavé de saumon, crème de carottes au cumin

Salmon steak with carot and cumin juice

19 €
- La Daurade entière grillée à la fleur de sel, sauce vierge et purée parfumée à l'olive

Full grilled dorade with fresh vegetables and smashed potatoes perfumed with olive oil

28 €
- Sole meunière, purée parfumée à l'olive

Sole "meunière" with smashed potatoes perfumed with olive oil

32 €
- Tataki de thon et ses nouilles chinoises et légumes croquants

Sateki of tuna and its chinese noodles and crispy vegetables

22 €
- Dos de cabillaud laqué à l'orange et légumes du marché

Cod filet "laqué à l'orange" and fresh vegetables

22 €
- Tartare de saumon, mangue fraîche, citron vert et coriandre

Fresh salmon tartare with mango and lime

18 €



LE COIN DU BOUCHER /
THE BUTCHER CORNER

- Le tartare de bœuf à l'Italienne, frites et salade

Beef tartare italian way with green salad and french fries

18 €
- Duo de carpaccio bœuf & Bresaola, parmesan, sanguins, salade et frites

Beef and bresaola carpaccio with parmesan cheese, green salad and french fries

19 €

Nos viandes sont servies avec un accompagnement et une sauce au choix

Accompagnements : Frites, pommes grenailles avec confit d'oignons, purée parfumée à l'olive, légumes frais ou tagliatelles.

Sauces : Sauce au poivre, sauce aux champignons, sauce aux champignons, sauce tartare, sauce foie gras (+5€)

- La bavette OLOYAU ANGUS (250gr, un must !)

Nice grilled steak of beef

23 €
- Foie de veau (220gr) aux oignons confits

Veal liver with pickled onion puree

22 €
- Véritable filet de bœuf Rossini (250gr) / Very nice Beef filet with homemade "foie gras" sauce

29 €
- Souris d'agneau de 8h à la Provençale dans son jus

Knuckle of lamb provencal style

22 €
- Suprême de pintade à la forestière

Supreme of guinea fowl with mushrooms sauce

23 €
- Le fameux magret de canard au miel et romarin

Whole duck breast in the honey and rosemary herbs sauce

29 €



RISOTTO & PATES / RISOTTO & PASTA

- Risotto Carnaroli aux St Jacques et aux pointes d'asperges

Carnaroli risotto with shells and aspergues

22 €
- Nos fameux raviolis Niçois au jus de daube

Famous ravioli with braised beef juice

18 €
- Linguini al Vongole

19 €
- Aubergine à la Parmigiana

Eggplant with tomato sauce and Parmesan cheese

14 €



LES DESSERTS MAISON
DE CLEMENTINE

- Fondant au chocolat et sa tuile au cacao glace vanille

Chocolate cake, cacao tuile with vanilla ice cream

9 €
- Crème brûlée à la vanille bourbon / Creme brulee with bourbon vanilla

9 €
- Tarte tatin et glace artisanale au yaourt / Tarte tatin and yogurt ice cream

9 €
- Royal au chocolat (mousse au chocolat sur lit de croustillant praliné)

Royal Chocolate (chocolate mousse with praline crisp)

9 €
- Tarte au citron meringuée revisitée / Revisited lemon meringue pie

9 €
- Vacherin maison aux fruits rouges / Home made vacherin with red fruits

9 €
- Mille-feuille traditionnel / Traditional mille-feuilles

9 €
- Café gourmand / Gourmet coffee

9 €

