

LA CARTE DEJEUNER

Hors dimanche et jour fériés

ENTRÉES / Starter

PISSALADIÈRE NIÇOISE TRADITIONNELLE, OLIVES, ANCHOIS 11€

Traditional pissaladière from Nice, olives, anchovies

OEUF MAYONNAISE, CRUMBLE DE CHORIZO, PICKLES DE MOUTARDE & SALADE DE FENOUIL 8€

Egg mayonnaise, chorizo crumble, mustard pickles & fennel salad

CRUDO DE POISSON FRAIS, LECHE DE TIGRE À LA MANGUE, CORIANDRE & PICKLES, CORIANDRE & PICKLES D'OIGNONS 13€

Fresh fish crudo, mango leche de tigre, coriander & red onions pickles

PLATS / Main

ARAIGNÉE DE COCHON SOUVLAKI, CONDIMENT CORNICHON & POMMES DE TERRE EN PERSILLADE 24€

Pork spider souvlaki, gherkin condiment, parsley potatoes

POISSON GRILLÉ, BEURRE À LA HARISSA MAISON, BLETTES À L'AIL & CROÛTONS DORÉS 23€

Grilled fish, homemade harissa butter, garlic swiss chard & golden croutons

GNUDI DE RICOTTA & ÉPINARDS, COULIS DE PETITS POIS, HUILE MENTHE & PARMESAN 21€

Ricotta & spinach gnudi, green pea coulis, mint oil & parmesan

DESSERTS / Dessert

DUO DE FROMAGES. 9€

Duo of cheeses

TARTE AUX MÛRES, CRÈME DIPLOMATE VANILLE, CONFIT DE MÛRES 10€

Blackberry tart, vanilla diplomat cream & blackberry confit

PARIS-BREST, CHOU CROUSTILLANT & CRÈME PRALINÉ NOISETTE 11€

Paris-brest, crispy choux pastry, hazelnut praline cream

PICOTTE
PROVENCE