

Les Salades/Salads

Salade du V (asperge, avocat, concombre, mesclun, radis) The V Salad (asparagus, avocado, cucumber, mesclun & radish)	12€
Burrata & salade de tomates multicolores Burrata & heirloom tomato salad	13€
Salade croquante d'artichauts violets & copeaux de Parmesan Violet artichoke salad, shaved Parmesan	14€
Salade de bœuf Angus façon Carpaccio & Céleri rave Grilled Angus beef salad , Celeriac, gem lettuce	18€
Gaspacho de tomates Zebra, poulpe braisé & piquillos Green tomato Gaspacho, slow cooked octopus, piquillos	20€
Salade de gambas de Tanzanie, papayes marinées au miel Tanzanian prawn salad, honey compressed papaya	22€

Les Entrées/Starters

Ballotine de foie gras des Landes, Chutney de figues provençales Landes Foie gras ballotine, provencial fig Chutney	18€
Tartare de Pélamide, purée d'avocat Hass & Chips de Tacos Tuna Tartare, avocado purée & Tacos chips	18€
Ceviche de dorade de Méditerranée au jus d'agrumes Salade de fenouils & frisée Ceviche of sea bream , lemon, fennel & frisée salad	18€
Escalope de foie gras des Landes poêlée, coulis de cerise & Chutney de figues Provençales Pan-fried Foie gras, cherry coulis, fig Chutney	22€

Les Pâtes/Pasta

Spaghettis à la vongole Clam spaghetti, parsley chilli	22€
Risotto aux fruits de mer Seafood Risotto	30€
Spaghetti au Homard de Bretagne Native lobster & tomato spaghetti	45€

Les Plats/Main courses

Poisson (selon arrivage) en croûte de sel selon arrivage	prix du marché
Fish in salted crust on demand	market price
Pélamide rôti au sésame citronné, Pakchoi & coulis de piquillos	28€
Roasted tuna, lemon & sesame, coulis of piquillos	
Filet de loup aux artichauts & Tapenade	29€
Sea bass, artichokes & Olive Tapenade	
Saint Jacques d'Ecosse poêlée, purée de courgettes	30€
Abricot & pêche façon sauce vierge	
Pan-fried Scottish scallops, courgette purée, peach & apricot salsa	
Selle d'agneau du pays de Galles, purée de pois chiche,	28€
Cassiolette de fèves & petits pois	
Rump of Welsh lamb, chickpea purée, cassiolette of pea & broadbean	
Entrecôte Uruguay (maturée 35 jours), purée de pommes de terre	39€
Sauce au vin rouge & petits légumes de saison	
35 days dry aged Uruguay Entrecôte, potato purée & seasonal baby vegetables	
Red wine sauce	

Pour les petits/For the little ones

Penne à la tomate ou au beurre	12€
Pasta, tomato or butter	
Steak haché ou Poisson blanc du jour & légumes	15€
Burger or white fish, vegetables of the day	

Les Desserts/Desserts

Plateau de fromages Cheese platter	14€
Kievskiy Tort * (gâteau russe praliné, poudre amandes & meringue) (sans gluten) Russian cake, praline, almond powder & Meringue (gluten free)	14€
Le Rocher * (grenache chocolat noir & orange confite) Dark chocolate grenache , candied orange	14€
Mandarine au trois chocolats, gel de combawa Our special clementine	14€
Tea cake (Mousse de thé noir Earl grey) Earl grey black tea Mousse	14€
Coupe de fraises des bois & assortiment de baies du Bonheur Mix of super fruits	14€
Assortiment de sorbets &/ou glaces Sorbet & ice cream assortment	12€

(*) créations de la Pâtisserie Riviera by Monaco - creations by Riviera by Monaco

Menu Plancha/Grill

TAPAS

Brochette de poulpes Octopus skewer	10€
Brochette de crevettes Panko Shrimp skewer	10€
Brochette de calamars Calamari skewer	10€
Calamar panko Calamari in Panko crumbs	10€
Friture de fruits de mer Fried seafood	15€
Foie gras & confiture de figues Foie gras & fig Chutney	15€

GRILLADES/ GRILLS

Mix de brochettes, Pommes de terre grenaille & panaché de légumes de saison Mixed skewers sauteed new potatoes & season vegetables	30€
Filet de Dorade Pommes de terre grenaille & panaché de légumes de saison Sea bream sauteed new potatoes & season vegetables	26€
Filet de loup Pommes de terre grenaille & panaché de légumes de saison Sea bass sauteed new potatoes & season vegetables	28€
Entrecôte Uruguay Pommes de terre grenaille & panaché de légumes de saison Uruguay Entrecôte Sea bass sauteed new potatoes & season vegetables	39€
Demi-Homard de Bretagne Pommes de terre grenaille & panaché de légumes de saison Native half lobster sauteed new potatoes & season vegetables	45 €

Sauces au choix/Sauces to be chosen :

hollandaise, vierge, vin rouge(red wine), poivre (peppercorn), Béarnaise