



AU BOUT DES DOIGTS SNACKS

| | |
|---|----|
| <i>Club sandwich classique</i> Classic club sandwich | 33 |
| <i>Piadine Saint-Martin</i> Mozzarella, jambon de pays, riquette, pesto Saint Martin Piadine Mozzarella, cured ham, arugula, pesto | 28 |
| <i>Hamburger, salade de jeunes pousses, pommes allumettes</i> Hamburger, baby leaves, matchstick fries | 35 |

LES ENTRÉES DE SAISON SEASONAL APPETIZERS

| | |
|--|--------------|
| <i>Planche de charcuterie du Lagastou</i> Cold meats platter from Lagastou | ⊗ 28 |
| <i>Salade Niçoise tradition</i> Traditional salad Niçoise | ⊗ 27 |
| <i>Salade César Classique / Poulet / Gambas</i> Classic Caesar salad / Chicken / King Prawns | 27 / 28 / 30 |
| <i>Pastèque, concombre, chèvre frais, menthe, granité pastèque</i> Watermelon, cucumber, fresh goat's cheese, mint, watermelon granita | ⊗ ⊕ 25 |
| <i>Petites sardines d'Espagne "La Guildive" Manuel Lago</i> Small sardines with olive oil, breadsticks, slow-cooked tomatoes with balsamic vinegar | 25 |
| <i>Salade iceberg, cœur de palmier, artichauts, roquette</i> Iceberg lettuce, hearts of palm, artichokes, arugula | ⊗ ⊕ 24 |
| <i>Fritto Misto</i> Fritto Misto | 22 |
| <i>Burrata, tomates de couleurs, pistou pistaches torréfiées</i> Burrata, various coloured tomatoes, toasted pistachio pesto | ⊗ ⊕ 28 |
| <i>Poivron farci, calamars, pois chiche, coriandre, chorizo</i> Stuffed bell pepper, squid, chickpeas, coriander, chorizo | ⊗ 27 |
| <i>Beignets de fleurs de courgettes safranées</i> Zucchini flowers fritters | ⊕ 25 |
| <i>Céviche de daurade, avocat, grenade</i> Sea bream ceviche, avocado, pomegranate | ⊗ 32 |
| <i>Salmorejo</i> Chilled Andalusian tomato soup | 18 |

⊕ Plats végétariens / Vegetarian dishes

⊗ Sans Gluten / Gluten Free

AU FEU DE BOIS FROM OUR WOOD FIRED OVEN

| | |
|--|------|
| <i>Pissaladière : oignons, anchois, thon, origan</i> Pissaladière: onions, anchovies, tuna and oregano | 18 |
| <i>Pizza Margherita // Margherita pizza</i> | 18 |
| <i>Pizza Napolitaine // Pizza Napolitana</i> | 19 |
| <i>Pizza Végétarienne : aubergine confite, courgette, courge</i> Vegetarian pizza: preserved eggplant, zucchini, squash | ⊕ 23 |
| <i>Pizza Salaison : jambon de Parme, cécina, lomo</i> Cured meats pizza: Parma ham, cecina beef, lomo (cured pork tenderloin) | 25 |
| <i>Pizza Escargot : ail et persil, courgettes confites, artichauts</i> Snail pizza: parsley and garlic, preserved zucchini, artichokes | 23 |
| <i>Pizza Grecque : fêta, artichaut, feuilles de vigne</i> Greek-style pizza: feta, artichoke, vine leaves | ⊕ 24 |
| <i>Pizza du jour // Pizza of the day</i> | 23 |

AU BARBECUE FROM OUR GRILL

| | |
|---|-----|
| <i>Tajine de poulet au citron confit et olives</i> Chicken tajine, preserved lemon and olives | 28 |
| <i>Secreto de porc</i> Pork secreto | 30 |
| <i>Côtes d'agneau grillées au thym</i> Grilled lamb chops with thyme | 36 |
| <i>La côte de bœuf Aubrac pour deux personnes</i> Aubrac prime rib beef for two | 111 |
| <i>Mixed-gril : déclinaison de pièces de viandes pour deux personnes</i> Mixed-grill: meat parts declination for two | 80 |

A LA PLANCHA FLAT TOP GRILL

| | |
|---|----|
| <i>Le filet de Saint Pierre</i> John Dory fillet | 33 |
| <i>Tataki de saumon au sésame</i> Salmon and sesame seeds tataki | 31 |
| <i>La brochette de gambas piquées de romarin, ail et persil</i> King Prawns on a rosemary skewer, garlic and parsley | 36 |

Veuillez nous indiquer toutes les allergies.
Les prix sont en Euros. TVA et Service inclus.
Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

GARNITURES SIDE DISHES

| |
|---|
| <i>Pommes de terre grenailles rissolées</i> Sautéed new potatoes with garlic |
| <i>Pommes allumettes</i> Matchstick fries |
| <i>Fenouil mariné citron vert, huile d'olive</i> Marinated fennel, lime, olive oil |
| <i>Tian de légumes Niçois</i> Niçoise-style vegetable tian |
| <i>Légumes provençaux grillés</i> Grilled Provençal vegetables |
| <i>Gratin de courgettes au cumin</i> Zucchini gratin with cumin |
| <i>L'inspiration du jour</i> Inspiration of the day |

DESSERTS DESSERTS

| | |
|--|---|
| <i>Assortiment de fruits rouges // Red berries selection</i> | ⊗ |
| <i>L'éclair à la fraise de pays, douceur verveine</i> Eclair cake with local strawberry, verbena sweetness | |
| <i>Le cœur coulant Guanaja 70%, glace caramel</i> The flowing heart of Guanaja 70%, caramel ice cream | |
| <i>Le vacherin, framboise et citron, chantilly vanille</i> Vacherin, raspberry and lemon, vanilla whipped cream | |
| <i>Dessert du jour // Dessert of the day</i> | |
| <i>Assortiment de glaces et sorbets « fait maison »</i> Selection of homemade ice-creams and sorbets | ⊗ |
| <i>Vanille, chocolat, caramel, fruits rouges, noix de coco</i> citron, fruits exotique Vanilla, chocolate, caramel, red berries, coconut lemon, exotic fruits | ⊗ |

Please state all allergies in advance.
Prices in Euros. Vat and service charge included.
Homemade dishes are produced on site from raw products.

