

la carte menu

LISTE DES ALLERGÈNES

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Oeufs et produits à base d'oeufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
8. Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques

100% VEGETARIAN



VEGAN



À PARTAGER

Tzatziki & Pain Pita Tzatziki & Pita Bread	1 	10,00 €
Houmous & Pain Pita Hummus & Pita Bread	1, 11 	10,00 €
Guacamole & Tortilla Chips	5 	12,00 €
Sardines 'La Brujula', focaccia	1, 4	10,00 €
Edamame		10,00 €
Barbajuans A Roca	1, 3, 5	18,00 €
Mozzarella Sticks	1, 3, 5, 7 	18,00 €
Nems au Poulet Chicken Spring Rolls	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 14	19,00 €
Beignets de Crevettes Shrimp fritters	1, 2, 4, 5, 6	23,00 €
La planche du jour Our daily sharing platter	1, 7 voir notre staff pour présence d'autres allergènes see our staff for other possible allergens	24,00 €
Pizza à la Truffe : crème de truffe, Portobello, tomates séchées, roquette et jambon de parme Truffle Pizza: truffle-based cream, Portobello, sundried tomatoes, rocket and Parma ham	1, 7	25,00 €

LES SALADES

Salade d'Artichauts : roquette, artichauts, parmesan

Artichokes salad: rocket, artichokes, parmesan

7  **18,00 €**


Tomate, Mozzarella Buffala (125g)

Tomato, Buffala Mozzarella (125g)

7 **20,00 €**

Salade Quinoa Feta : quinoa, pousses d'épinards, tomates cerises, concombre, pamplemousse, orange, grenade, feta, menthe, coriandre, graines de courge et tournesol

Quinoa & Feta Salad: quinoa, spinach, cherry tomatoes, cucumber, grapefruit, orange, pomegranate, feta cheese, mint, coriander, pumpkin and sunflower seeds

7  **23,00 €**

Salade César : poulet 'crispy', bacon, œuf dur, romaine, tomates cerises, oignons rouges, olives, croutons, sauce anchois

Cesar Salad: 'crispy' chicken, bacon, hard-boiled egg, roman lettuce, cherry tomatoes, red onions, olives, croutons, anchovy-based dressing

1, 3, 4, 5, 7, 10 **23,00 €**

Salade Niçoise : tomates, cébette, mesclun, radis, artichauts, poivron, olives, œuf, thon Ortiz, anchois

Niçoise Salad: tomatoes, spring onions, mesclun salad, radish, artichokes, pepper, olives, hard-boiled egg, Ortiz tuna, anchovies

3, 4, 5 **24,00 €**

Croustillant de chèvre : mesclun, tomates, champignons de Paris, oignon rouge, jambon de Parme, Brick de chèvre, miel et pignons

Goat Cheese Salad: Mesclun salad, tomatoes, button mushroom, red onion, Parma ham, goat cheese in pastry sheet, honey and pinenuts

1, 7, 8 **24,00 €**

Assiette Riviera : Burrata, Bresaola, foccaccia, légumes grillés (courgettes, aubergines, poivrons, Portobello), melon

The Riviera Sharing Plate: Burrata, Bresaola, foccaccia, roasted vegetables (zucchini, eggplant, capsicum, Portobello mushroom), melon

1, 5, 7, 8 **26,00 €**

Les Salades Thaï : julienne de carottes, daikon, papaye verte, choux rouge, soja, menthe, oignon rouge, coriandre avec au choix :
Thai salad: carrots, daikon, green papaya, red cabbage, soy, mint, red onion & coriander julienne with your choice of:

Poulet sauce Goma cacahuète 2, 3, 6, 8, 10, 11, 14 **25,00 €**

Chicken and a Goma & peanut sauce

Gambas sauvages, sauce exotique 2, 4, 6, 14 **32,00 €**

Wild prawns and an exotic sauce

Tofu, sauce Teriyaki 2, 5, 6, 11, 14  **22,00 €**

Tofu and teriyaki sauce

LES POISSONS CRUS & SUSHIS

Tataki de Thon façon tempura roll 1, 2, 4, 5, 6, 11, 14 **26,00 €**

Tuna Tataki tempura roll style

Maki 'SMA' : saumon, mangue, avocat 4, 6, 11 **26,00 €**

'SMA' Maki: salmon, mango, avocado

California Roll : crabe, avocat 3, 4, 6, 11 **26,00 €**

California Roll: avocado, crab

Tartare de Saumon : pommes vertes, gingembre confit, oignon rouge, coriandre, chips de crevettes 2, 4, 5, 6, 11 **26,00 €**

Salmon tartare, green apple, pickled ginger, red onion,


coriander, prawn chips

Ceviche Daurade : artichauts, courgettes, tomates séchées, tomates cerises, cébettes, champignons, roquette, huile de truffe, billes de balsamique ; marinade tomate/vinaigre balsamique 4, 5 **28,00 €**

Sea Bream Ceviche: artichokes, zucchinis, dried tomatoes, cherry tomatoes, spring onions, mushrooms, rocket, truffle oil, balsamic caviar and a tomato & balsamic vinegar marinade

Sea Bream Ceviche: artichokes, zucchinis, dried tomatoes, cherry tomatoes, spring onions, mushrooms, rocket, truffle oil, balsamic caviar and a tomato & balsamic vinegar marinade

LES PLATS

Curry Vert de Tofu : lait de coco, légumes, riz 2, 4, 6, 11, 13, 14  **26,00 €**
Green Tofu Curry: coconut milk, mixed vegetables, rice

Curry Rouge de la Mer : calamars, lotte, gambas, st jacques, palourdes, daurade, lait de coco, légumes, riz 2, 4, 6, 11, 13, 14 **37,00 €**
Red Fish Curry : calamaris, burbot, prawns, scallops, clams, sea bream, coconut milk, vegetables, rice

Curry Jaune de Poulet : lait de coco, légumes, riz 2, 4, 6, 11, 13, 14 **28,00 €**
Yellow Chicken Curry: coconut milk, mixed vegetables, rice


Les Pad Thaï : nouilles de riz, légumes croquants, cacahuètes, oignons frits, pousse de soja, coriandre et sauce Tamarin avec au choix : 2, 4, 5, 6, 8, 14
Our pad thai: rice noodle, crunchy veggies, peanuts, fried onions, soy beans, coriander and Tamarind sauce with your choice of:

Poulet Chicken **28,00 €**

Bœuf Beef **30,00 €**

Gambas Prawns **32,00 €**

Tofu  **24,00 €**

Risotto Artichauts & Courgettes du pays, épinards 5, 7, 9  **25,00 €**
Artichokes, spinach and local zucchinis risotto

Risotto à la truffe et poulet 5, 7, 9 **27,00 €**
Chicken & truffle risotto

Risotto à la truffe et St Jacques 5, 7, 9, 14 **32,00 €**
Scallops & truffle risotto

Penne tomates, basilic, thon Ortiz 1, 3, 4, 5 **24,00 €**
Pene pasta with tomato, basil and Ortiz tuna


Penne parmesan, crème, mozzarella Scarmoza, jambon de Parme 1, 3, 7 **24,00 €**
Parma Ham & Parmesan Penne: cream, Scarmoza mozzarella, Parma ham

- Tartare de bœuf au couteau : échalotes, cornichons, câpres, persil, frites** 3, 5, 6, 10 **25,00 €**
 Hand-Cut Beef Tartare: shallots, pickles, capers, parsley, french fries
- Bacon Cheese Burger : bœuf, bacon, fontine d'Aoste, pousses d'épinards, tomates, oignons, sauce mayonnaise/moutarde à l'ancienne** 1, 3, 5, 7, 10 **25,00 €**
 Bacon Cheese Burger : beef, bacon, Aoste Fontine cheese, spinach, tomatoes, onions, mayo and old-fashioned mustard dressing
- Veggie Burger : steak végétal maison (pois chiche, haricots rouge), aubergine, tomates, salade, oignons, sauce tzatziki** 1, 3, 5, 7  **25,00 €**
 Veggie Burger : veggie patty (chickpea and red beans), eggplant, tomatoes, salad, onions, tzatziki sauce
- Tagliata de Boeuf à l'Italienne : tomates séchées, parmesan, roquette, balsamique, artichauts** 7, 8 **28,00 €**
 Beef Tagliata the Italian way: sundried tomatoes, parmesan, rocket, balsamic, artichokes
- Tagliata de Boeuf façon Thaï : julienne de carottes, daïkon, papaye verte, choux rouge, soja, menthe, oignon rouge, coriandre et sauce tigre** 2, 4, 6, 14 **28,00 €**
 Beef Tagliata the Thai way: carrots, daikon, green papaya, red cabbage, soy, mint, red onion & coriander julienne with a 'tiger' sauce
- Entrecote XXL (400g) Black Angus sauce poivre ou cèpes, frites** 5, 7 **50,00 €**
 Black Angus XXL Entrecôte (400g), pepper or porcini mushroom sauce, fries
- Escalope 'LNB' : escalope de veau, San danièle, roquette, gnocchis, crème aux cèpes** 1, 3, 5, 7 **30,00 €**
 Veal cutlet, San daniele, rocket, gnocchis, porcini mushroom cream
- Loup entier à la Ligure (350g) : Loup sans arêtes, courgettes, pommes grenailles, tomates cerises, artichauts, cébètes, sauce vin blanc, citron** 1, 3, 4, 5, 7 **44,00 €**
 Whole Sea Bass (boneless-350g), zucchinis, baby potatoes, cherry tomatoes, artichokes, spring onion, white wine sauce and lemon


Dos de Cabillaud, tian de courgettes, basilic, panisses 3, 4, 5, 7 **30,00 €**
Cod fillet, zucchini tian, basil, panisses

Duo de Seiche façon plancha/fritto chorizo, riz, ratatouille 1, 2, 3, 4, 5, 6, 14 **30,00 €**
Cuttlefish Duo (plancha and fritto style), chorizo, rice, ratatouille

LES GARNITURES

Salade Mixte : mesclun, roquette, tomates, oignons rouges, olives  **7,00 €**
Mixed Salad : mesclun, rocket, tomatoes, red onions, olives

Frites 5  **7,00 €**
French fries

Purée de pommes de terre 7  **7,00 €**
Potato Purée

Purée de pommes de terre truffée 7  **10,00 €**
Truffled potato purée

Légumes verts  **9,00 €**
Green Vegetables

Ratatouille  **9,00 €**

Riz Thaï  **7,00 €**
Thai Rice

Tous nos plats sont préparés dans une cuisine travaillant avec une grande quantité et diversité de produits. Nous ne pouvons donc malheureusement pas garantir l'absence de certaines traces d'allergènes pour certains plats qui n'en contiennent normalement pas.

Our kitchen staff works with a large quantity and diversity of products. We unfortunately cannot guarantee the absence of traces of allergens in some dishes that should not contain any.

MENU ENFANTS (moins de 10 ans)

15,00 €

Poulet frit, frites

Fried chicken, french fries

1, 3, 5, 7

Filet de poisson, frites

Fish fillet, french fries

4, 5

Steak haché, frites

Beef patty, french fries

5

Penne beurre ou sauce tomates

Penne with butter or tomato sauce

1, 3, 7 

Inclus aussi :

Pot de glace Ice cream cup

7

Sirop à l'eau cordial and water

LES GOURMANDISES

14,00 €

L'agrumes : 1 boule yaourt, 1 boule citron, segments d'oranges et pamplemousses, crumble, meringue et chantilly

1 scoop of yogurt and 1 scoop of lemon ice cream, orange and grapefruit cuts, crumble, meringue and whipped cream

1, 3, 5, 7

Le choco-banane : 1 boule chocolat, 1 boule vanille, Tati Daniele, banane, sauce chocolat, chantilly

1 scoop of chocolate and 1 scoop of vanilla ice cream, Tati Daniele cake, banana, chocolate sauce, whipped cream

1, 3, 5, 7

Le Cookies Poire : 1 boule vanille, 1 boule caramel, poire, cookies, caramel beurre salé, chantilly

1 scoop of vanilla and 1 scoop of caramel ice cream, pear, cookies, salted caramel, whipped cream

1, 3, 5, 7, 8

La Fruit Rouge : 1 boule yaourt, 1 boule framboise, crumble, fruits rouges, sauce fruits rouges, meringue, chantilly

1 scoop of yogurt and 1 scoop of raspberry ice cream, crumble, red fruit, red fruit sauce, meringue, whipped cream

1, 3, 5, 7

LES DESSERTS

Tati Danièle : cake moelleux au chocolat Moist chocolate cake	1, 3, 7	10,00 €
Pastilla au Toblerone Toblerone baked in filo pastry	1, 3, 7, 8	12,00 €
Tiramisu	1, 3, 7	10,00 €
Tarte fine aux pommes, glace vanille Thin apple pie with vanilla ice cream	1, 3, 7	13,00 €
Café gourmand, espresso et assortiment de 4 desserts... Espresso and assortment of 4 desserts...	voir notre staff pour présence d'allergènes see our staff for list of allergens	16,00 €
La boule de glace au choix : vanille, chocolat, caramel beurre salé, yaourt, stracciatella, café, menthe chocolat, framboise, citron bio, fruit de la passion Choice of one ice cream scoop: Vanilla, chocolate, salted caramel, yogurt, stracciatella, coffee, choco-mint, raspberry, organic lemon, passionfruit	voir notre staff pour présence d'allergènes see our staff for list of allergens	3,00 €
Trio de Mochi - Demandez nos parfums Mochi trio - Ask our waiter for flavours	voir notre staff pour présence d'allergènes see our staff for list of allergens	12,00 €
Salade de fruits Fruit Salad		12,00 €
¼ ananas ¼ pineapple		12,00 €
Coupe de fraises Strawberry bowl		12,00 €
Coupe de fruits rouges : fraises, framboises, myrtilles, mûres, groseilles Bowl of red fruits: Strawberry, raspberry, blueberry, blackberry, currant		18,00 €
Assiette de pastèque Watermelon		12,00 €
Assiette de fruits selon saison Fruits platter		26,00 €

Demandez aussi nos desserts du jour !
Ask our waiters for our dessert specials