



LE RESTAURANT

Le Chef Christophe Patenotte et son Equipe vous proposent une Cuisine de Saison élaborée à partir de Produits Frais qui nous sont livrés tous les jours

Our Chef Christophe Patenotte and his Crew offer You a Seasonal Cooking elaborated with greatest Attention from Daily delivered Fresh Product

LE PLAT DU JOUR 19,50 €

DAILY PLATE 19,50 €

LES ENTRÉES

Soupe de Poissons, Rouille et Croûtons	13,90€
Bol de Quinoa, Légumes et Fruits BIO (Végétarien)	14,50€
Ceviche de Dorade (Épicé), «Gingembre Citron Coriandre et Pickles»	12,50€
Tzatziki le Vrai, Pains Pita	7,00€
Burratina, Asperges Crues et Cuites	9,50€
Ou les 3 : Ceviche, Tzatziki, Burratina	27,00€

STARTERS

Fish Soup with « rouille » and croutons	13,90€
Vegetables in a Quinoa Salad (Végétarien)	14,50€
Seabream Ceviche (Spicy), «Ginger, Lemon, Coriander and Pickles»	12,50€
Real Tzatziki, Pita Bread	7,00€
Burratina, Raw and Cooked Asparagus	9,50€
Or all 3 : Ceviche, Tzatziki, Burratina	27,00€

LES CLASSIQUES

Foie Gras de Canard Mi-Cuit « Maison »	26,00€
Salade de Crabe aux Pousses d'Épinard	26,50€
Riquette, Parmesan, Artichauts Crus	24,00€
Caesar Salade « Poulet »	22,00€
Milanaise de Veau Façon Voilier	29,00€
Gambas Grillées au Piment Thaï (épicé)	36,00€
Cotillettes d'Agneau de Provence, Grillées «Ail et Thym»	28,50€

THE CLASSICALS

Home-Made Duck Foie Gras	26,00€
Crab salad with baby spinach	26,50€
Riquette, Parmesan, Raw Artichokes	24,00€
Caesar Salad with chicken	22,00€
Milanaise Veal Escalope "Voilier Style"	29,00€
Prawns Roasted with Hot Thai Pepper (spicy)	36,00€
Grilled Lamb Chops From Provence, with Garlic and Thyme	28,50€

LES PÂTES, RISOTTOS & OMELETTES

Omelette aux Œufs Bio de la Ferme	15,00€
Garnie : Fromage, Jambon ou Champignons	16,00€
Orrechiette Tomate & Basilic, Épicées ou pas (Végétarien)	16,00€
Linguine aux Gambas Persillées (épicé)	26,50€
Gnocchis au Kale, Pesto et Pistaches (Végétarien)	19,00€
Risotto « Retour du Marché »	24,00€

PASTAS, RISOTTOS & EGGS

Plain Organic Omelette	15,00€
Stuffings : Cheese, Ham or Mushrooms	16,00€
Orrechiette Pasta with Tomato and Basil, Spicy or not (Végétarien)	16,00€
Linguine Pasta with Prawns & Parsley (spicy)	26,50€
Kale, Pesto and Pistachio Gnocchis (Végétarien)	19,00€
Risotto « Return to the Market »	24,00€

LES PLATS

Pavé de Saumon grillé Sauce Citron	22,00€
Loup Grillé élevé en Méditerranée	33,00€
Filet de Bœuf Grillé ou Entrecôte selon arrivage,	Le Filet 36,00€
Sauce Poivre ou Béarnaise	L'Entrecôte 33,00€
Cheeseburger ou Hamburger	23,00€
Ceviche de Dorade (Épicé), «Gingembre Citron Coriandre et Pickles»	26,00€
Tartare de Bœuf	22,00€
Cabillaud Servi en Fin Bouillon «Coco, Gingembre, Citronnelle»	26,00€

MAIN COURSES

Grilled Salmon Fillet with Lemon Sauce	22,00€
Grilled Mediterranean Seabass	33,00€
Grilled Beef Fillet or Sirloin Steak (According to Load),	Fillet 36,00€
Pepper Sauce or Béarnaise	Sirloin Steak 33,00€
Cheeseburger or Hamburger	23,00€
Seabream Ceviche (Spicy), «Ginger, Lemon, Coriander and Pickles»	26,00€
Beef Tartare	22,00€
Cod Served in a Broth «Coconut, Ginger, Lemongrass»	26,00€

LES GARNITURES AU CHOIX

Pomme Purée à l'Huile D'Olives, Frites Fraîches, Riz Basmati,	
Poêlée de Légumes Verts, Salade, Fenouil Braisé à la Provençale	au choix
Garniture Supplémentaire	6,00€
Sauce : Béarnaise ou Poivre	sup. 3,00€

CHOICE OF SIDE ORDERS

Mashed Potatoes with Olive Oil, Fresh French Fries, Basmati Rice,	
Fried Green Vegetables, Green Salad, Braised Fennel Provençal Style	a choice
Any Supplementary Garnishes	6,00€
Pepper or Béarnaise Supplementary Sauce	sup. 3,00€

FROMAGES & DESSERTS

Planche de Fromages "Maison Mons"	19,00€
Sélection de Pâtisseries Proposée par «David Piron»	10,00€
Dessert du Jour	9,00€
Tarte Fine aux Pommes, Glace Vanille	9,00€
Crème Brûlée Vanille Bourbon	8,50€
Ile Flottante	6,50€
Moelleux au Chocolat et Fève Tonka, Crème Anglaise et Chantilly (sans gluten)	9,00€
Fruits de Saison	12,00€
Chouquettes Sauce Chocolat, Chantilly et Cacahuètes Caramélisées	9,50€
Assiette Gourmande	10,00€

CHEESES & SWEET DELIGHTS

Cheese Platter "Maison Mons"	19,00€
«David Piron» Pâtisserie	10,00€
Dessert of the Day	9,00€
Apple Pie with Vanilla Ice-Cream	9,00€
Crème Brûlée with Bourbon Vanilla	8,50€
Ile Flottante	6,50€
Chocolate and Tonka Bean Cake, Custard and Whipped Cream (Gluten free)	9,00€
Seasonal Fruit	12,00€
Chouquettes with Chocolate Sauce, Whipped Cream and Caramelised Peanuts	9,50€
Gourmand Plate	10,00€