



LERESTAURANT

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

A PARTAGER

Guacamole et Tortilla Chips	13,50€
Jambon de Parme & Mozzarella	13,50€

ENTRÉES & SALADES

Soupe de Poissons du Bassin Cannois, Rouille et Croûtons	15,50€
Tomates, Mozzarella et Basilic, Bio	23,50€
Poulpe en Salade «Praia do Pego»	21,00€
Caesar Salade « Poulet » ou « Avocat »	24,00€
Caesar Salade « Gambas »	33,00€
Salade mixte «Salade, Tomate, Oignon Rouge, Haricots Verts»	17,00€
Salade de Quinoa, Mise au Vert	19,50€
Belle Assiette Pastèque Melon	17,00€
Selection de Fromages Affinés, Maison Mons	20,00€

PÂTES, OEUFS

Omelette au choix	18,50€
Linguine Tomato & Basilic, Epicées ou pas (Végétarien)	18,00€
Linguine aux Gambas Persillées (épicé)	28,00€
Risotto à la Truffe d'été et Courgettes	31,00€

LES PLATS

Tartare de Boeuf	24,00€
Ceviche de Dorade, Yuzu, Coriandre et Gingembre	26,50€
Loup Grillé élevé en Méditerranée	34,00€
Milanaise de Veau Façon Voilier	29,00€
Belle Entrecôte Grillée, Sauce au Choix	34,00€
Pavé de Cabillaud grillé, Sauce Vierge, Tomato, Fevette	26,00€
Gambas Grillées au Piment Thai (épicé)	38,00€
Filet de Poulet Fermier Rôti Tandoori, Sauce Yaourt	26,00€
Hamburger ou Cheeseburger	24,00€
Filet de Boeuf, Grillé ou Sauce au Poivre	36,00€
Poisson Sauvage selon Arrivage (sur commande) Les 100 gr	11,00€

LES GARNITURES AU CHOIX

Pomme Purée à l'Huile D'Olive, Frites Fraiches, Riz Basmati,	
Légumes Verts, Salade de Saison	au choix
Garniture Supplémentaire	6,00€
Sauce : Poivre, Yaourt Coriandre, Vierge ou Citron	sup. 3,00€

LES DOUCEURS

Pâtisserie Proposée par «David Piron»	10,00€
Dessert du Jour	9,00€
Sablé Breton, Crèmeux Citron et Meringue	12,00€
Crème Brûlée Vanille Bourbon	9,00€
Moelleux au Chocolat «Fève Tonka» (sans gluten)	11,00€
Profiterolles CC (2 choux)	9,50€
Cheese-Cake comme à NY	11,00€
Assiette «Fruits Rouges et Noirs»	16,00€
Assiette Gourmande	11,00€

TO SHARE

Guacamole & Tortilla Chips	13,50€
Parma Ham & Mozzarella	13,50€

STARTERS & SALADS

Fish Soup from The Cannes Bay, with «Rouille» and Croutons	15,50€
Tomatoes, Mozzarella & Basil, (Organic)	23,50€
Octopus Salad «Praia do Pego»	21,00€
Caesar Salad with Chicken or Avocado	24,00€
Caesar Salad with Prawns	33,00€
Mixed Salad «Salad, Tomato, Red Onions, Green Beans»	17,00€
Quinoa Salad, «Mise au Vert»	19,50€
Plate with Watermelon & Melon	17,00€
Farmhouse Cheese Plate «Maison Mons»	20,00€

PASTAS, EGGS

Omelettes (your choice)	18,50€
Linguine with Tomato and Basil, Spicy or not (Végétarien)	18,00€
Linguine with Prawns & Parsley (spicy)	28,00€
Risotto with Summer Truffle and Zucchini	31,00€

MAIN COURSES

Beef Tartare	24,00€
Sea Bream Ceviche, Yuzu, Coriander & Ginger	26,50€
Grilled Mediterranean Seabass	34,00€
Milanaise Veal Escalope "Voilier Style"	29,00€
Grilled Sirloin Steak, Your Choice of Sauce	34,00€
Grilled Cod, Virgin sauce, Tomato, Adzuki Bean	26,00€
Prawns Roasted with Hot Thai Pepper (spicy)	38,00€
Roasted Tandoori Farm Chicken Filet, Yoghurt Sauce	26,00€
Hamburger or Cheeseburger	24,00€
Beef Filet, Grilled or Pepper Sauce	36,00€
Wild Fish from Méditerranée (According to Load / To Order) For 100gr	11,00€

CHOICE OF SIDE ORDERS

Mashed Potatoes with Olive Oil, Fresh French Fries, Basmati Rice,	
Green Vegetables, Seasonal Salad	a choice
Any Supplementary Garnishes	6,00€
Pepper, Yoghurt Coriander, Virgin or Lemon Sauce	sup. 3,00€

SWEET DELIGHTS

«David Piron» Pâtisserie	10,00€
Dessert of the Day	9,00€
Breton Shortbread, Creamy Lemon, Meringue	12,00€
Crème Brûlée with Bourbon Vanilla	9,00€
Dark «Tonka» Chocolate Cake (Gluten Free)	11,00€
Profiterolles CC (2 pieces)	9,50€
Cheese-Cake as in NY	11,00€
Black and Red fruits Plate	16,00€
Gourmand Plate	11,00€