

CÔTÉ SOMMELLERIE
WINE LIST

LES CHAMPAGNES	14cl	75cl
CHAMPAGNE		
J.M Labruyère, Verzenay		
NM Prologue – Grand Cru	18€	95€
NM Anthologie – Grand Cru Rosé	20€	110€

LES BLANCS			
WHITE WINE			
Domaine Poulvarel AOP Costière de Nîmes – Le Bouquet	2023	10€	35€
Ancrage AOC Touraine – Sauvignon blanc	2023	12€	40€
L'œuvre de Perraud AOC Mâcon Villages – Chardonnay	2023	14€	50€

LES ROUGES			
RED WINE			
Domaine Poulvarel AOP Costière de Nîmes – Le Bouquet	2023	10€	35€
Mathilde Chapoutier Sélection AOP Duchés d'Uzès – Solèdre	2023	12€	40€
Plaisir de Siaurac AOC Lalande de Pomerol	2023	14€	50€

LES ROSÉS			
ROSE WINE			
Domaine Poulvarel AOP Costière de Nîmes – Le Bouquet	2023	10€	35€
Réal AOP Côtes de Provence	2023	12€	40€
Roseblood AOP Coteaux Varois en Provence	2023	14€	50€

AZUR
CUISINE D'ÉTÉ & DE PARTAGE

Tous les jours de 12h00 à 14h30. Dimanche et lundi soirs à partir de 19h30
Every day from 12:00 am to 02:30 pm. Sundays and Mondays from 07:30 pm

CÔTÉ FROID
COLD DISHES

Burrata, crumble sarrasin et noix de cajou Burrata, buckwheat and cashew crumble	14€
Pain pita, aubergine, stracciatella Pita Bread, Aubergine & Stracciatella	12€
Ceviche de Daurade, kumbawa et tomate Sea Bream Ceviche, Kaffir Lime and Tomato	16€
Assiette de Cecina IGP Cecina IGP Platter	16€
Tartare de bœuf Italien Italian Beef Tartare	18€
Assiette de fromages affiné par Rémi Nollez Matured Cheese Plate by Rémi Nollez	18€
Sucrine, œuf et parmesan Little Gem Lettuce, Egg & Parmesan	8€

CÔTÉ CHAUD
WARM DISHES

Socca et agneau confit a la coriandre Socca & Confit Lamb with Coriander	15€
Gambas au grill, chimichurri Grilled Prawns, Chimichurri Sauce	17€
Telline en persillade Tellines with Parsley and Garlic	16€
Pièce de bœuf tataki Tataki-style Beef	18€
Patatas bravas, crème d’ail Patatas Bravas with Garlic Cream	8€
Asperges vertes grillées Grilled Green Asparagus	8€

SPÉCIAL BARBECUE
BBQ SPECIAL

Dimanche soir : Côte de bœuf Sunday night : Beef rib	35€ par personne. A partager à 2. 35€ per person. To share with 2.
Lundi soir : Homard Monday night : Lobster	35€ par personne. A partager à 2. 35€ per person. To share with 2.

CÔTÉ SUCRÉ
SWEET SIDE

Gaspacho	8€
Sorbet/Glace végétal « SYBA » SYBA Plant-Based Sorbet/Ice Cream	8€
Minestrone de fruits Seasonal Fruit Minestrone	10€
Assortiment de macarons Macaron Selection	10€
Colonel Provençal “Colonel Provençal” (sorbet & alcohol)	12€