

CÔTÉ SOMMELLERIE

WINE LIST

LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNE

14cl 75cl

J.M Labruyère, Verzenay

NM Prologue – Grand Cru
NM Anthologie – Grand Cru Rosé

18€ 95€
20€ 110€

LES BLANCS

WHITE WINE

Domaine Poulvarel
AOP Costières 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 Costières 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 Costières de Nîmes – Le Bouquet

2023 10€ 35€

Clos Réal
AOP Côtes de Provence

2024 12€ 55€

Roseblood
AOP Coteaux Varois en Provence

2023 14€ 50€

AZUR

CUISINE D'ÉTÉ & DE PARTAGE

Tous les jours de 12h00 à 14h30. Dimanches et lundis 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 affinés 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 à la coriandre Socca & Confit Lamb with Coriander	15€
Gambas au grill, chimichurri Grilled Prawns, Chimichurri Sauce	17€
Coquillages selon arrivage en persillade Shellfish of the day with garlic and parsley butter.	16€
Pièce de bœuf tataki Tataki-style Beef	18€
Patatas bravas, crème d'ail Patatas Bravas with Garlic Cream	8€
Aubergines et courgettes grillées Aubergines et courgettes grillées	9€

SPÉCIAL BARBECUE

BBQ SPECIAL

Dimanche soir : Côte de bœuf
Sunday night : Beef rib

40€ par personne. A partager à 2.
40€ per person. To share with 2.

Lundi soir : Homard
Monday night : Lobster

40€ par personne. A partager à 2.
40€ per person. To share with 2.

CÔTÉ SUCRÉ

SWEET SIDE

Gaspacho 8€

Sorbet/Glace végétale « SYBA » 8€
SYBA Plant-Based Sorbet/Ice Cream

Minestrone de fruits 10€
Seasonal Fruit Minestrone

Assortiment de macarons 10€
Macaron Selection

Colonel Provençal 12€
“Colonel Provençal” (sorbet & alcohol)