

ENTRÉES / STARTERS




<i>Sandwich gourmand du festival pour la plage</i> <i>Gourmet festival sandwich for the beach</i>	16 €
<i>Nems au poulet et crevettes, sucrine et menthe fraîche</i> <i>Chicken and prawn spring rolls with baby gem lettuce and fresh mint</i>	16 €
<i>La boîte de baby sardines, pain de campagne et beurre salé</i> <i>Box of baby sardines, rustic bread and salted butter</i>	17 €
 <i>Croustade de chèvre, sucrine et copeaux d'asperge</i> <i>Goat cheese croustade, baby gem lettuce and asparagus shavings</i>	18 €
<i>Salade César comme un festival : au poulet with chicken</i> <i>Caesar salad festival</i>	19 €
<i>au King crabe with King crab</i>	36 €
 <i>Burrata artisanale de Fabio Méra</i> <i>et tomates en couleur à l'huile de basilic</i> <i>Artisanal burrata from Fabio Méra with coloured tomatoes and basil oil</i>	20 €
<i>> À partager (4 pers. / 4 people)</i>	56 €
 <i>Méditerranéenne de poulpe, roseval et caviar d'aubergines</i> <i>Mediterranean squid, roseval potatoes and caviar d'aubergines</i>	20 €
 <i>Une belle niçoise sur la Croisette</i> <i>Niçoise salad on the Croisette</i>	22 €
<i>Carpaccio de Daurade, Maki de légumes et perle d'Aquitaine</i> <i>Carpaccio of Sea Bream, vegetable Maki and Aquitaine caviar</i>	26 €
<i>Fraîcheur de melon et jambon San Danielle</i> <i>Fresh melon and San Danielle ham</i>	26 €
<i>Saumon fumé Norvégien,</i> <i>salade de chou blanc au sésame et focaccia</i> <i>Norwegian smoked salmon, white cabbage salad with sesame and focaccia</i>	26 €
<i>Plancha de charcuterie Ibérique</i> <i>Iberian charcuterie platter</i>	28 €


PÂTES / PASTA

 <i>Tagliatelles fraîches à la tomates, mélanzana et scamorza fumée</i> <i>Fresh tagliatelle with tomatoes, aubergine and smoked scamorza</i>	18 €
<i>Spaghettis "De cecco" au pistou et calamars</i> <i>"De cecco" spaghetti with pesto and calamari</i>	20 €
 <i>Risotto à la truffe d'été et Moliterno</i> <i>Summer truffle risotto with Moliterno</i>	24 €

POISSONS / FISHES

NOS PLATS SONT SERVIS AVEC LA GARNITURE DE VOTRE CHOIX

<i>Pavé de thon rôti aux épices "Saté", coleslaw et frites de patate douce</i> <i>Roast tuna steak with saté spices, coleslaw and sweet potato chips</i>	24 €
 <i>Tapas de calamars au chorizo et artichauts confits</i> <i>Squid tapas with chorizo and artichoke confit</i>	26 €
<i>Fish and chips du Festival sauce tartare ou sauce douce épicée</i> <i>Festival fish and chips with tartar sauce or sweet and spicy sauce</i>	28 €
 <i>Filet de Loup à la plancha, pressé de légumes et vinaigrette gourmande</i> <i>Sea bass à la plancha, vegetable medley and gourmet vinaigrette</i>	32 €
<i>Filet de Turbot, asperges vertes et purée à la truffe</i> <i>Fillet of Turbot, green asparagus and mashed potatoes with truffle</i>	36 €
 <i>Belle gambas sauvage, méli-mélo de légumes et fumet au basilic</i> <i>Wild gambas, vegetable medley and basil stock</i>	42 €
<i>Saint Pierre rôti pour deux</i> <i>Roast John Dory for two</i>	98 €




 Nos plats sont "FAITS MAISON". Ils sont élaborés sur place, à partir de produits bruts, à l'exception de nos frites.
Prix nets service compris - La maison n'accepte plus les chèques
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération


VIANDES / MEATS

NOS PLATS SONT SERVIS AVEC LA GARNITURE DE VOTRE CHOIX

 <i>Tartare de bœuf Charolais tradition</i> <i>Traditional Charolais beef tartare</i>	21 €
<i>Tartare de bœuf Charolais façon "Thai"</i> <i>Thai style Charolais beef tartare</i>	23 €
<i>Émincé volaille aux épices, tortilla gourmande</i> <i>Spiced minced chicken, gourmet tortilla</i>	22 €
<i>Cheese burger Black Angus du festival</i> <i>Black Angus festival Cheese burger</i>	24 €
<i>Escalope de veau panée au parmesan, troffi à la tomate</i> <i>Breaded escalope of veal with parmesan, troffi pasta with tomato</i>	24 €
<i>Côtes d'agneau rôties, aubergines fondantes</i> <i>et purée de pomme de terre au basilic</i> <i>Roast lamb chops, aubergine fondant and mashed potato with basil</i>	28 €
<i>Bavette de bœuf Black Angus à la plancha</i> <i>Black Angus steak à la plancha</i>	30 €
<i>Côte de bœuf de "Salers" pour deux</i> <i>"Salers" rib eye for two</i>	88 €
<i>Garniture supplémentaire (riz, pâtes, frites, purée, mesclin, légumes verts)</i> <i>Side dishes (rice, pasta, fries, mash, mesclin, green vegetables)</i>	6 €
 <i>La purée aux truffes</i> <i>Mashed potatoes with truffles</i>	12 €

POUR TERMINER / CHEESE-SWEETS

 <i>L'assiette de fromage affinés</i> <i>Fine cheese platter</i>	12 €
 <i>La coupe de fromage blanc (miel, sucre, coulis de fruits rouges, crème de marrons)</i> <i>Soft white cheese (honey, sugar, red fruit coulis, cream of chestnuts)</i>	9 €
 <i>Pavlova comme une pêche Melba</i> <i>Peach melba Pavlova</i>	11 €
<i>Faux mille-feuilles aux fruits rouges et parfum de citrons verts</i> <i>Mille-feuille style pastry with red fruits and lime flavour</i>	11 €
<i>Tiramisù au café Nespresso</i> <i>Tiramisu with Nespresso coffee</i>	11 €
 <i>Mystère glacé du festival</i> <i>Festival ice cream surprise</i>	11 €
<i>Ivresse de chocolat et praliné cacahuètes</i> <i>Fiesta of chocolate and peanut praline</i>	11 €
  <i>Fraises, framboises tout simplement</i> <i>Simply strawberries and raspberries</i>	13 €
<i>Un café Nespresso et ses gourmandises</i> <i>Nespresso coffee with delicacies</i>	12 €
  <i>L'assiette de pastèque</i> <i>Watermelon platter</i>	13 €
  <i>L'assiette de fruits rafraîchissante</i> <i>Platter of refreshing fruits</i>	16 €
<i>Glaces et sorbets (la boule) (vanille, chocolat, pistache, barbe à papa, rhum raisin, citron, fraise, mangue, coco, kalumansi, pêche de vigne)</i> <i>Ice creams and sorbets (per scoop) (vanilla, chocolate, pistachio, candyfloss, rum & raisin, lemon, strawberry, mango, coconut, kalamansi, peach)</i>	3 €

 Nos plats sont "FAITS MAISON". Ils sont élaborés sur place, à partir de produits bruts, à l'exception de nos frites.
Prix nets service compris - La maison n'accepte plus les chèques
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération