

NOS SALADES

la véritable salade niçoise	18 €
Salade multivitaminée, avocat pamplemousse sucrine sauce soja	18 €
salade Impériale, copeaux de 8 légumes crus, vinaigrette au vinaigre de cidre, jus de betterave et huile d'argan	20 €
Tranche d'iceberg, saumon mariné à la vodka, vinaigrette de légumes croquants	22 €
Salade méditerranéenne, feta dés de tomate oignon rouge, pois chiches, concombre, vinaigrette huile d'olive, jus de citron	20 €

LES ENTRÉES FROIDES

Maki slim au saumon, coulis de mangue	25 €
La tomate coeur de boeuf et mozzarella di bufala	19 €
Le club sandwich traditionnel servi avec frites ou salade	28 €
Carpaccio de bœuf mariné au jus d'orange, mêlée de légumes croquants et jeunes pousses	25 €
Tartare de saumon frais au citron vert et piment corne de bœuf, grappe de tomate confite	24 €
Melon et jambon de parme	25 €

LES SOUPES FROIDES

Crème froide de chou-fleur, toast de chair de crabe	18 €
Gaspacho andalou et sa brunoise multicolore	18 €

LES PÂTES

Gnocchi valvaraita cuit comme un risoto, tomate ,olive ,riquette	20 €
Spaghetti à l'encre de seiche, grosse gambas et fruits de mer, jus de cuisson safrané	29 €
Orecchiette à la tomate, feta et tétragone	22 €
Linguini, pomme de terre en brunoise et pistou de céleri	22 €
Mini penne à la crème de truffe, roquette et copeaux de parmesan	28 €

LES POISSONS

Pavé de saumon mariné au tandoori cuit à l'unilatéral	27 €
Médaille d'espadon en habit de parme grillé	29 €
Filet de loup cuit en vapeur d'algues	32 €
Grosse gambas cuites à la plancha et finies au beurre de saté	32 €
Médaille de lotte grillée aux graines d'anis	29 €

LES VIANDES

Coeur de filet de boeuf mariné minute à la sauce soja cuit à la plancha	32 €
Noisette d'agneau grillée et fumée au thym	30 €
Tataki de suprême de volaille fermière	27 €
Poitrine de cochon laquée au miel et épices douces	28 €
Coquelet grillé comme à la maison	26 €
Saltimbocca de veau au basilic	28 €
Entrecôte grillée sauce choron	27 €

LES PIÈCES ENTIÈRES PRIX AU POID

Loup
Daurade
Langouste puce
Gambas camaron
Demi homard

POUR ACCOMMODER VOS PLATS

LES GARNITURES AU CHOIX

Les Pâtes

*Gnocci valvaraita
*Mini penne
*spaguetti à l'encre de seiche
*Orequetti
Linguini

Les riz

*Riz basmati
*Vénééré
*Sauvage

Les pommes de terre

*Fumées au thym
*En robe des champs à la crème
ciboulette

Les sauces du monde

Italie : Talegio

Tomate fraîche

Pesto

Indien: curry vert

Tandoori

Thai : noix de coco

Japon: Teriaki

Soja

USA : Barbecue

Provence : Sauce vierge, tomate, olive, basilic

Woks de Légumes

Asiatique : Soja coriandre

Provençal : Basilic, tomate

Italien : Citron confit

Thai : Aux épices thai

Oriental : Aux dates et noix de cajou

Tropical : Martiniquais

LES DESSERTS

La Formule « BUFFET des Tartes » au choix	15 €
Gaufre : au sucre, au miel ou au chocolat	10 €
Le plateau de petites pâtisseries orientales	3.50 Pièce
Crème de Bailey's aux pêches	12 €
Carpaccio d'ananas rafraîchi de sa gelée de menthe fraîche	12 €
Assiette de fruits rouges	18 €
Nos coupes spéciales « italiennes » pistache, stracciatella, limoncello	15 €
Fondue au chocolat noir et ses brochettes de fruits	15 €
Sphère givrée de pastèque « tout en fraîcheur »	8 €