



Conserves & salaisons

Petites sardines pain grillé & beurre salé	13€
Ventrèche de thon pain grillé & beurre salé	15€
Tarama maison pain pita & citron vert	13€

Salades et crudités

Radis, beurre salé	9€
Salade de Freekeh freekeh (blé vert), courgettes fleurs, tomates, herbes, houmous, vinaigrette	17€
Salade Niçoise tomate, concombre, radis, artichaut, olives, anchois, basilic, poivron, thon, œuf, radis, céleri, févêtte	18€
Artichauts crus artichauts violets, Pécorino olives noires, roquette	15€

Salaisons

Secca de bœuf d'Annot bœuf séché en fines tranches	15€
Saucisse sèche d'Auvergne beurre salé	10€
Jambon sec de montagne beurre salé	15€
Chèvre frais de Taradeau huile d'olive, olives, origan	13€

Snack jusqu'à 18h:

Croque Monsieur jambon au torchon d'Annot, mesclun	17€
Focaccia jambon au torchon, tomates, mozza	15€

Plats enfants:

Steak haché bœuf français, frites ou courgettes	12€
Filet de daurade dorade, frites ou courgettes	12€

Plat du Jour servi du lundi au vendredi uniquement	16€
--	-----

Entrées

Gaspacho tomates, poivrons, concombres, échalotes, ail	11€
Halloumi grillé tomates, roquette, miel	14€
Salade de figues & ricotta fumée figues, ricotta fumée, jambon de montagne, basilic, menthe	16€
Melon, jambon de montagne, mozzarella melon, mozzarella, jambon de montagne	15€
Vitello Tonnato veau, sauce Tonnato (anchois, câpres, thon)	15/25€
Carpaccio de poisson pêche locale, citron, coriandre & baies roses	15€

Plats

Paillard de poulet filet de poulet, salade César	22€
Noix d'entrecôte grillée 280g noix d'entrecôte d'Argentine, frites maison, mesclun	35€
Tartare de bœuf bœuf français haché minute, condiments, frites, mesclun	23€
Merguez & taboulé Libanais merguez bœuf & agneau Charcuterie Pons, taboulé aux herbes	19€
Filet de loup, salade de fenouil loup d'élevage de Cannes, salade de fenouil, sauce vierge	35€
Sardines grillées sardines grillées, pommes grenailles & roquette	23€
Pêche du jour, sauce vierge poisson selon arrivage, salade de tomates & concombres	P.M

Desserts faits maison

Tarte aux fruits de saison Fruits de saison	12€
Financier noisettes Ganache au chocolat au lait, praliné noisette & noisettes torréfiées	13€
Gâteau fondant au chocolat noir & crème anglaise vanille	12€
Pavlova aux fruits rouges meringue, coulis de fruits rouges, fruits frais, chantilly	13€
Assiette de pastèque	13€

Glaces Berthillon

5/9/13€

chocolat mendiants, crème de citron de Sicile,
praliné-pignon de pin, amandine, vanille

Sorbet Berthillon

5/9/13€

cacao extra bitter, mangue, poire
ananas rôti-basilic, fraise