

≈ NOS VINS ≈

Our Wines

VINS BLANCS

- Divines Restanques IGP Var
Verre 15 cl - 8,5 € | Piscine 20 cl - 13 €
50 cl - 24 € | 75 cl - 32 €
- La Baie du Soleil
IGP Pays d'Oc, Chardonnay
Verre 15 cl - 9 € | 75 cl - 34 €
- Pinot Grigio Gran Sasso Terre Siciliane,
IGP, Italie
Verre 15 cl - 10 € | 75 cl - 37 €
- Enjoy by Domaine de Joy
IGP Côte de Gascogne,
moelleux léger
Verre 15 cl - 10 € | 75 cl - 39 €
- Minuty Prestige AOP côte de Provence
Verre 15 cl - 10 € | 50 cl - 35 € | 75 cl - 48 €
- Domaine des Héritières
AOP Chablis, Bourgogne
Verre 15 cl - 11 € | 75 cl - 49 €
- Domaine Durand
AOP Sancerre, Loire
75 cl - 50 €
- Domaine Servin, Montée de Tonnerre
AOP chablis 1^{er} cru
75 cl - 81 €
- Domaine de la doucette Pouilly fumé AOP
75 cl - 89 €
- Condrieu Guy Bernard - Bassenon A.O.P.
75 cl - 96 €
- Meursault, Ropiteau, AOC Bourgogne
75 cl - 100 €
- Chassagne Montrachet
«Domaine Jouard Gabriel et Paul» AOP 2022
75 cl - 110 €
- Puligny Montrachet, Ropiteau, AOC Bourgogne
75 cl - 120 €

VINS ROSÉS

- Divines Restanques IGP Var
Verre 15 cl - 8,5 € | Piscine 20 cl - 13 €
50 cl - 24 € | 75 cl - 32 €
- Mirati n°15 IGP Méditerranée
Verre 15 cl - 9 € | 75 cl - 34 €
- Domaine Clos Réal
Cuvée Réal BIO vegan
AOP Côtes de Provence
75 cl - 40 €
- Minuty Prestige
AOP Côtes de Provence
Verre 15 cl - 10 € | 50 cl - 35 €
75 cl - 48 € | 150 cl - 98 € | 300 cl - 195 €
- Château Sainte Roseline
"Lampe de méduse" Cru classé
AOP Côtes de Provence
75 cl - 50 €
- Château Rasque, AOP, Côtes de Provence
75 cl - 54 €
- Château Sainte Marguerite, Fantastique, BIO,
Vegan, Cru Classé, Côtes de Provence
75 cl - 59 €
- Château Minuty Rosé et Or
AOP Côtes de Provence
Verre 15 cl - 14 € | 75 cl - 62 €
- Domaines Ott, Château de Selle, AOC,
Cru Classé, Côtes de Provence
75 cl - 72 €
- Minuty Cuvée 281, AOP Côtes de Provence
75 cl - 90 €

VINS ROUGES

- Divines Restanques IGP Var
Verre 15 cl - 8,5 € | 50 cl - 24 € | 75 cl - 32 €
- Thomas Bassot
AOP Côtes du Rhône
75 cl - 34 €
- Chianti Calappiano, AOC, Italie
75 cl - 37 €
- Pinot Noir Colombiers, Maison Marigny,
AOP Bourgogne
75 cl - 43 €
- Médoc - Château Haut-Maurac Bellecour, 2018 AOP
Verre 15 cl - 10 € | 75 cl - 45 €
- Domaine de Murinais, les Aigrettes,
AOP Crozes Hermitage, Syrah
Verre 15 cl - 11 € | 75 cl - 49 €

- Margaux « Page de La Tour de Bessan » 2020 AOP
75 cl - 71 €
- Châteauneuf du Pape « Sélection Camille Cayran » BIO,
AOP
75 cl - 83 €
- Savigny les Beaune Premier Cru
« Domaine d'Arduy - Les Peuillets » AOP, 2023
75 cl - 91 €
- Nuits Saint Georges « Les Charbonnières, 2022 »,
J.C Boisset
75 cl - 98 €
- Saint Julien « Château Talbot » AOP, 2018
75 cl - 196 €

≈ CHAMPAGNES & PROSECCO ≈

| | | | |
|------------------------------|------|------------------------------|-------|
| Prosecco 75 cl | 45 € | Moët & Chandon brut 75 cl | 95 € |
| Prosecco rosé 75 cl w | 55 € | Ruinart blanc de blanc 75 cl | 230 € |
| Champagne brut Pommery 75 cl | 80 € | Cristal Roederer 75 cl | 550 € |

NOS ALCOOLS PRESTIGES & DIGESTIFS

| | |
|---|---------|
| Shot : Rhum, tequila, vodka, Get 27, baileys (3 cl) | 7 € |
| Orgasme, Madeleine (3 cl) | 8 € |
| Limoncello, Manzana, Get 27 (4 cl) | 8 € |
| Bailey's, Amaretto Disaronno, Armagnac VSOP (4 cl) | 10 € |
| Cognac Rémy Martin VSOP (4 cl) | 12 € |
| Jack Daniel's / Jack supérieur (4 cl) | 10/12 € |
| Toki, Oban, Whiskey Duke Straight (4 cl) | 17 € |
| Macallan 12 ans (4 cl) | 20 € |
| Tequila Anejo / Patron silver / Casamigos reposado (4 cl) | 10 € |
| Gin Hendrick's / Bombay Sapphire / Tanqueray (4 cl) | 12 € |
| Vodka Grey Goose (4 cl) | 12 € |
| Don Papa, Bumbu (4 cl) | 12 € |
| Zacapa, Diplomatico, XO Gouverneur (4 cl) | 17 € |
| Dzama Madagascar Rhum Vieux 5 ans ambré (4 cl) | 20 € |

Prix nets en Euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

≈ NOS DESSERTS ≈

Our Desserts

SÉLECTION DE DOUCEURS ≈ 13 €

Découvrez dans l'ardoise du jour notre sélection de pâtisseries

Discover our selection of pastries on today's specials board

(Liste des allergènes à demander à votre serveur / List of allergens to ask your server about)

Tiramisu au nutella ≈ 12 €
(1, 2, 8, 10, 11, 14)

Crème brûlée vanille ≈ 12 €
Creme brulee vanilla
(1, 8, 10)

Café gourmand ≈ 15 €
Coffee & Sweets

(Liste des allergènes à demander à votre serveur)
(List of allergens to ask your server about)

Assiette de pastèque ≈ 14 €
Water melon

Assiette ananas ≈ 13 €
Pineapple

Sélection de fromages affinés ≈ 16 €
Cheese plate
(5, 10, 11, 14)

≈ LES GLACES ≈

Icecream

Boule de glace ≈ 4 €
Vanille, fraise, chocolat, citron, mangue,
café, pistache, caramel au beurre salé,
coco, yaourt
Ice cream

Vanilla, strawberry, chocolate, lemon,
mango, coffee, pistachio, salted butter
caramel, coco, yogurt

Chantilly ≈ 1,50 €

Dame Blanche ≈ 14 €

Café ou Chocolat Liégeois (coulis) ≈ 14 €

Limoncello glacé ≈ 14 €

Colonel ≈ 14 €

≈ BOISSONS ≈ FRAÎCHES

Coca-Cola, Zéro, Orangina, 5,5 €

Ice Tea pêche, Sprite, Perrier,

Schweppes tonic ou agrumes,

Oasis tropical, Bee Zen (Bio) 33 cl

Jus Pago 20 cl 5,5 €
Orange, Fraise, Pomme, Tomate, Ananas

Jus pressés 20 cl 8 €
Orange, Citron

Smoothie 30 cl 9 €

Purée fruit mangue, ananas, fraise
Mango, strawberry or pineapple

Sirops 30 cl 4 €

Supplément sirop 1,5 €

Diabolo 30 cl 5 €

Ginger Beer 20 cl 6 €

Red Bull Classique 25 cl 7 €

Eau plate 75 cl 8 €

Eau gazeuse 75 cl 8 €

≈ BOISSONS ≈ CHAUDES

Café, Déca 3 €

Café allongé, Noisette 3,5 €

Double, Cappuccino, Café au lait 5 €

Café frappé 7 €

Thé 5,5 €

Irish Coffee 14 €

Chocolat chaud 5 €

Supplément lait 1,5 €

LES ALLERGÈNES / ALLERGENS



1 ŒUF
EGG



4 POISSON
FISH



7 LUPIN
LUPINE



10 LAIT
MILK



13 MOUTARDE
MUSTARD



2 CACAHUËTE
PEANUT



5 SULFITES ET SO₂
SULPHITES AND SO₂



8 SOJA
SOY



11 FRUITS SECS
NUTS



14 CÉRÉALES-GLUTEN
CEREALS-GLUTEN



3 CÉLÉRI
CELERY



6 SÉSAME
SESAME



9 CRUSTACÉ
CRUSTACEAN



12 MOLUSQUES
MOLLUSCS

Prix nets en Euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



≈ NOS COCKTAILS ≈

| | |
|---|------|
| Mojito 30 cl Rhum Bacardi Carta Oro (4 cl), sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse Dark rum (4 cl), sugar cane, sparkling water, fresh mint, lime | |
| Angustura (classic) | 14 € |
| Fraises / Strawberry | 15 € |
| Passion / Passion fruit | 15 € |
| Mangue / Mango | 15 € |
| Royal / Champagne | 19 € |

| | |
|---|------|
| Daiquiri / Caipirinha 30 cl - 13 € Rhum Bacardi Carta Oro (4 cl) ou Cachaça, sucre de canne, citron vert Dark rum (4 cl) or Cachaça, sugar cane, lime | |
| Fraises / Strawberry | 14 € |
| Passion / Passion fruit | 14 € |
| Mangue / Mango | 14 € |

| | |
|---|--|
| Piña Colada du Yolo 40 cl - 16 € Rhum Bacardi Carta Oro (4 cl), purée de coco, purée d'ananas, cannelle, sucre de canne Dark rum (4 cl), coconut puree, cinnamon, sugar cane, pineapple puree | |
|---|--|

| | |
|---|--|
| Sex on The Beach 40 cl - 15 € Vodka (4 cl), orange, grenadine, cranberry, liqueur de pêche | |
| Vodka (4 cl), orange, grenadine, cranberry, peach liquor | |

| | |
|--|--|
| Sex in The Jungle 40 cl - 15 € Vodka 4 cl, Midori 2cl, Curaçao 1 cl, ananas, orange | |
| Vodka 4cl, Midori 2cl, pineapple, orange | |

| | |
|---|--|
| Planteur 40 cl - 15 € rhum bacardi carta oro (4 cl), orange, ananas, goyave, mangue, passion Dark rum (4 cl), orange, pineapple, guava, mango, passion | |
|---|--|

| | |
|--|--|
| Le Yolo 30 cl - 19 € Rhum Bacardi Carta Oro (8 cl), ananas, passion, citron, grenadine, ginger beer Dark rum (8 cl), passion fruit, pineapple, lemon, grenadine syrup & ginger beer | |
|--|--|

| | |
|--|--|
| Cuba Libre 40 cl - 14 € Rhum Bacardi Carta Oro (4 cl), coca, citron vert Dark rum (4 cl), coca, lime | |
|--|--|

| | |
|---|--|
| Manhattan 30 cl - 16 € 5 cl bourbon, 2cl martini rouge, Angostura bitter 5 cl bourbon, 2 cl red martin, Angostura bitter | |
|---|--|

| | |
|--|--|
| Red sky 30 cl - 14 € Whisky (4cl) , fraise , framboise, citron Vanille Whiskey (4cl) , strawberry, raspberrry, lemon, vanilla | |
|--|--|

| | |
|-------------------------------|--|
| Americano 30 cl - 13 € | |
| Negroni 30 cl - 14 € | |

| | |
|-------------------------------------|---|
| Nos Cocktails Virgin 12 € | Virgin Mojito 30 cl, Virgin Piña Colada 40 cl, Virgin Yolo 30 cl, Virgin Bora Bora 40 cl, Virgin Sex on The Beach 40 cl • Mocktails : Virgin Spritz - Virgin Paloma 30 cl • Red lemonade 30 cl, fraise orange citron vanille - Strawberry, orange, lemon vanilla • Raspberry Limonade 30 cl - Framboises fraîches, sucre, limonade, citron • Détox 40 cl - Orange, ananas, concombre, pomme |
|-------------------------------------|---|

≈ LES SPRITZ ≈

| | |
|---|------|
| Prosecco (6 cl), eau gazeuse Prosecco (6 cl), sparkling water | |
| • Classique avec APEROL 40 cl | 14 € |
| • Le Hugo avec liqueur de sureau 40 cl | 15 € |
| • Le Limoncello 40 cl | 15 € |
| • Le Melon 40 cl | 15 € |
| • Campari spritz 40 cl | 15 € |
| • Le Rosé avec liqueur de rose & framboises 40 cl | 16 € |

Prix nets en Euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

| | |
|--|--|
| Moscow mule / Dark & Stormy 30 cl - 14 € Vodka (4 cl) ou sailor jerry, ginger beer, citron vert Vodka(4 cl) or sailor jerry, ginger beer, lime | |
|--|--|

| | |
|--|--|
| Espresso Martini 25 cl - 16 € Vodka (4 cl) , liqueur de café, café, sucre de canne Vodka (4 cl), coffee & liquor, sugar cane | |
|--|--|

| | |
|---|--|
| French Martini 25 cl - 16 € Vodka (4 cl), crème de framboises, ananas Vodka (4 cl), raspberrry liquor, pineapple | |
|---|--|

| | |
|---|--|
| Porn Star Martini 25 cl - 19 € Vodka (4 cl), passion, vanille, citron vert, shot de prosecco, passoa Vodka (4 cl), passion, lime, prosecco in a shot, passoa | |
|---|--|

| | |
|--|--|
| Bloody Mary 30 cl - 16 € Vodka (4 cl), jus de tomate, citron, céleri frais, tabasco | |
|--|--|

| | |
|---|--|
| Gin Fizz 30 cl - 14 € Gin (4 cl), eau gazeuse, citron, sucre Gin (4 cl), sparkling water, lemon, sugar | |
|---|--|

| | |
|--|--|
| Bora Bora 40 cl - 16 € Gin (4 cl), passion, goyave, cranberry, framboise Gin (4 cl), passion fruit, guava, cranberry, raspberrry | |
|--|--|

| | |
|--|--|
| Raspberry Gin 40 cl - 16 € Gin (4cl), framboises fraîches, sucre, limonade, citron Gin (4cl), pink lemonade , sugar, lemon | |
|--|--|

| | |
|--|--|
| Green Summer 30 cl 14 € Gin (4cl) concombre, pomme et citron Gin (4cl) , cucumber, apple, lemon | |
|--|--|

| | |
|---|--|
| Hendrick's Magic 30 cl - 18 € Gin Hendrick's 4 cl, Campari 2 cl, 5 cl jus d'orange pressé, Prosecco 2 cl Gin Hendrick's 4 cl, Campari 2 cl, 5 cl fresh orange juice, Prosecco 2 cl | |
|---|--|

| | |
|---|--|
| Long Island Iced Tea 30 cl - 21 € Tequila (2 cl), Gin (2 cl), Vodka (2 cl), Cointreau (2 cl), rhum (2 cl), citron vert, coca | |
|---|--|

| | |
|--|--|
| Margarita Classique ou Frozen 30 cl - 15 € Tequila (4 cl), cointreau, sucre de canne, citron Tequila (4 cl), cointreau, sugar cane, lemon | |
|--|--|

| | |
|--|--|
| Paloma Patron 30 cl - 18 € Tequila patron silver (4 cl), citron, jus de pamplemousse, Perrier Tequila patron silver (4 cl), lime, grapefruit, perrier | |
|--|--|

| | |
|--|--|
| N'hésitez pas à demander notre cocktail du moment 30 cl - 15 € Cocktail of the day | |
|--|--|

| | |
|---|--|
| Les cocktails Sour du Yolo 30 cl - 15 € Sucre, citron, blanc d'œuf Avec Amaretto (4 cl) Ou Whisky (4 cl) Ou Gin (4 cl) | |
|---|--|

≈ APÉRITIFS ≈

| | |
|------------------------------------|------|
| Martini 4 cl | 7 € |
| Campari 4 cl | 8 € |
| Ricard 4 cl | 7 € |
| Perroquet, Tomato, Mauresque | 8 € |
| Coupe de Prosecco 12,5 cl | 9 € |
| Piscine de Prosecco 18 cl | 14 € |
| Coupe de Champagne Pommery 12,5 cl | 14 € |
| Piscine de Champagne Pommery 18 cl | 20 € |
| Kir vin blanc 12,5 cl | 9 € |

| | |
|---|--------|
| Kir royal 12,5 cl | 14,5 € |
| Whisky, Vodka, Gin, Téquila, Rhum 4 cl | 8,5 € |
| BIÈRES BOUTEILLE | |
| Tripel Karmeliet 33 cl | 9 € |
| Heineken 33 cl / Heineken 0.0 (no alcohol) | 8 € |
| Corona 35,5 cl | 9 € |
| Fada Ipa, brassée en Provence 33 cl | 9 € |
| Desperados 33 cl | 9 € |

≈ À PARTAGER POUR L'APÉRO ≈

Appetizer to share

| | |
|--|---|
| Assiette Asiatique ≈ 31 € Nems au poulet, Gyosas légumes, Samoussas de poulet, crevettes torpedo Asian dishes : spring rolls, chicken gyoza, Gyosa with vegetables, shrimps torpedo style skewers (1, 2, 3, 4, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14) | Tzatziki avec légumes & foccacia ≈ 14 € (6, 10, 14) |
| Guacamole & tortillas maison ≈ 15 € (2, 14) | Tapas panisses truffées ≈ 12 € Truffle Panisses tapas |

– À PARTIR DE 18H –

| | |
|--|---|
| Assiette Italienne ≈ 35 € Jambon Parme, burrata, focaccia, antipasti, compotée peppéroni, pesto Parma ham, burrata, focaccia, antipasti, pepperoni compote, pesto (1,2,10,11,14) | Assiette Mer ≈ 38 € Tataki de thon, Crevettes, saumon fumé, rillettes de poisson Tuna tataki, shrimps, smoked salmon, fish rillettes (1, 2, 3, 4, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14) |
|--|---|

| | |
|---|--|
| Sélection de charcuteries & fromages affinés ≈ 32 € Selected cold cuts and cheeses (1, 2, 10, 11, 14) | |
|---|--|



Plats disponibles également entre 15H et 18H indiqués par ce symbole
Dishes also available between 3 PM and 6 PM, indicated by this symbol

≈ NOS SALADES ≈

Our Salads

| | |
|--|---|
| César au poulet crispy, poitrine de porc grillée, parmesan & œuf, tomates cerise, oignons rouges, croûtons ≈ 28 € Caesar salad with crispy chicken, grilled pork breast, parmesan shavings, red onions, cherry tomatoes, egg, croutons (1, 4, 10, 11, 14) | Burrata des Pouilles, Tomate ananas, burrata 120 g, pignons de pin, huile basilic & focaccia ≈ 28 € Pineapple tomatoes, 125 g burrata from Puglia, pine nuts, basil oil, focaccia (2, 3, 5, 10, 11, 14) |
|--|---|

| | |
|--|--|
| Salade Niçoise au thon confit, mesclun, tomates, oignons rouges, céleri branche, poivrons, anchois, olives Niçoises, radis, œuf ≈ 28 € Tuna fish "Niçoise" style salad with mesclun, tomatoes, olives, anchovies, radish, egg, red onions, peppers, celeriac (1, 3, 4, 5, 13) | Salade les pieds dans l'eau, Crevettes, saumon fumé, Mesclun, tomate, avocats, suprême de pamplemousse, oignons rouge, fruit de la passion ≈ 30 € Shrimps, smoked salmon, Mesclun, tomatoes, avocado, grapefruit, red onion, passion fruit (4, 6, 9) |
|--|--|

| | |
|--|--|
| Pokebowl au saumon mariné, riz vinaigré, sauce soja, mangue, citron vert, radis, wakamé, avocat, concombre, carottes, edamame, choux rouge, graines de sésame, fruit de la passion ≈ 31 € Marinated salmon, mango, Thai rice, soya sauce, lime, avocado, radish, cucumbers, carrots, wakame, edamame, sesame seeds, passion fruit (2, 3, 4, 6, 8, 9, 11, 14) | Veggie pokebowl exotique, riz vinaigré, sauce soja, mangue, citron vert, fruit de la passion, radis, wakame, avocat, concombre, carottes, edamame, choux rouge, graines de sésame, ananas, grenade ≈ 27 € Passion fruit, mango, pineapple, pomegranate, Thai rice, soya sauce, lime, avocado, radish, cucumbers, carrots, wakame, edamame, sesame seeds (2, 3, 5, 8, 11, 14) |
|--|--|

≈ LES ACCOMPAGNEMENTS ≈

| | | | |
|--|-----|------------------------------|-----|
| Salade mixte | 7 € | Riz basmati sauce sésame (6) | 8 € |
| Frites | 7 € | Légumes provençaux | 8 € |
| Pommes de terre grenaille cébette & tomates cerise (10) | 8 € | Frites de panisses | 9 € |
| | | Burrata (10) | 6 € |

Prix nets en Euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

≈ NOS POISSONS ≈

Our fishes

| | |
|---|--|
| Loup, poisson entier (pour 2 personnes) pêche locale (selon arrivage) ≈ 115 € Local whole fish for 2 people (4) | |
| Sole meunière 500/600 gr pour 1 personne ≈ 65 € Meunière style sole (4, 10, 14) | |
| St-Pierre grillé pour 2 personnes ≈ 140 € John Dory fish for 2 people (4) | |

| | |
|--|--|
| Pavé de saumon avec beurre à l'ail doux, riz basmati & légumes ≈ 29 € Salmon with garlic butter, basmati rice & vegetables (4, 10) | |
|--|--|

| | |
|---|--|
| Daurade entière grillée, sauce vierge au miel pommes de terre grenaille & légumes. À découper par vos soins ≈ 34 € Whole grilled Sea bream, with honey sauce, grenaille potatoes & vegetables sauce, lime, ginger. Prepared by yourself (4, 11) | |
|---|--|

| | |
|---|--|
| Duo St Jacques & Gambas crème de basilic riz basmati & légumes ≈ 37 € Scallops & King Prawns Duo, basmati rice, basil cream & vegetables (4, 9, 10, 12) | |
|---|--|

| | |
|---|--|
| Tentacules de poulpe, pommes de terre grenaille & salade, persillade ≈ 32 € Octopus, grenzaille potatoes, salad, garlic & parsley (12) | |
|---|--|

| | |
|---|--|
| Cameron flambée au cognac, risetti & sauce bisque ≈ 49 € Cameron, flamed with cognac Bisque sauce & risetti (3, 4, 9, 12) | |
|---|--|

≈ PÂTES (LINGUINES) ≈

| | |
|--|--|
| Vongoles & citron confit ≈ 29 € Clams & candied lemon (9, 12, 14) | Chorizo Bellota façon carbonara ≈ 28 € Bellota chorizo carbonara style (1, 3, 10, 13, 14) |
| À la Truffe d'été ≈ 35 € Summer Truffle (14) | Langouste puce cognac & sauce bisque ≈ 51 € Langoustine, bisque sauce with cognac (4, 9, 10, 12, 14) |
| Gnocchis arlequin, burrata des pouilles & pesto ≈ 27 € Colored Gnocchis, burrata from Puglia & pesto (10, 14) | + Burrata ≈ 6 € |

≈ NOS TARTARES ≈

| | |
|--|---|
| Tartare de boeuf Charolais traditionnel, cornichons, câpres, persil, oignons, moutarde, tabasco, Worcester sauce, jaune d'œuf, frites & salade ≈ 28 € Traditional beef tartar (gherkin, capers, onions, mus- tard, tabasco, Worcester sauce, egg yolk) with french fries & salad (1, 4, 10, 13, 14) | Tartare de saumon et chèvre frais avec frites et salade, oignons rouges, ciboulette & citron ≈ 28 € Salmon tartare With french fries & salad, red onions, lemon & chives (4, 6, 8, 10) |
|--|---|

| | |
|---|--|
| Tartare bœuf italien avec frites et salade, Pignons de pin, basilic, tomates confites, oignons rouges, crème de burrata, & parmesan ≈ 30 € Italian style tartare With french fries & salad , Pine nuts, basil, candied tomatoes, red onions, burrata cream, parmesan shavings (1, 10, 11, 13, 14) | |
|---|--|

| | |
|--|--|
| Ceviche de loup, citron vert, fraises, basilic, frites & salade ≈ 31 € Seabass ceviche with lime, strawberry, basil.. french fries & salad (4, 10, 14) | |
|--|--|

| | |
|---|--|
| Tartare de thon sashimi aux saveurs Asiatiques avec frites & salade, avocat, oignons rouges, graines de sésame, sauce soja, gingembre, citronnelle, coriandre ≈ 32 € Sashimi Tuna tartare with Asian flavors Avocado, sesame seeds, soya sauce, red onions, ginger, lemongrass, coriander with french fries & salad (2, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 14) | |
|---|--|

≈ NOS VIANDES ≈

Our meats

| | |
|--|--|
| Yolo burger, avec son pain artisanal, sauce fumée, cheddar rouge & frites, oignons, tomates ≈ 28 € Cheeseburger & its artisanal bun, smoked sauce, red cheddar & french fries, onions, tomatoes (1, 10, 13, 14) | |
|--|--|

| | |
|--|--|
| Suprême de volaille tandoori, satay, lait de coco, riz parfumé & légumes ≈ 29 € chicken supreme tandoori style with satay & coco milk, rice & vegetables (1, 2, 3, 6, 8, 10, 11, 14) | |
|--|--|

| | |
|---|--|
| Épaule d'agneau confite & son jus corsé 1,3 kg pour 2 personnes ≈ 90 € Slow cooked lamb shoulder (1, 10, 13, 14) | |
|---|--|

| | |
|---|--|
| Côtes d'agneau Tomahawk avec Frites de Panisse & légumes , moutarde à l'ancienne & miel ≈ 35 € Lamb cutlets, chickpeas fries vegetables, mustard & honey (1, 10, 13, 14) | |
|---|--|

| | |
|---|--|
| Entrecôte française 300 g, sauce au poivre ou béarnaise avec frites & salade ≈ 42 € French Ribeye Steak (300g) with peppercorn or Béarnaise sauce, with fries & salad (10, 13, 14) | |
|---|--|

| | |
|---|--|
| Côte de boeuf française 1,1 kg, sauces poivre & béarnaise avec frites & salade ≈ 120 € Prime ribs IGP Scotland Scotch Prime 1,2 Kg with pepper & bearnaise sauce , french fries & salad (1, 10, 13, 14) | |
|---|--|

| | |
|--|--|
| Pluma de porc ibérique Marinée aux épices & riz paprika fumé ≈ 31 € Acorn-fed Iberian pork «pluma» with spices & smoked rice with paprika | |
|--|--|

POUR LES P'TITS CHOUX

Children's Menu

Maximum 12 ans/12 years

Steak haché
ou Tenders de poulet (1, 10, 14)
ou
Poisson pané avec frites,
riz ou légumes ou pâtes (4, 14)
&
Glace Nestlé au choix

Burger (no bun)
or chicken tenders or breaded fish
served with rice, french fries
or vegetables or pasta
&
Nestlé ice cream
19 €

Prix nets en Euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.