



## LES TAPAS à partager OU PAS...

**OS A MOELLE ET SES CROUTONS** marrow bone and croutons – 10 €

**LE POT DE RILLETES MAISON** a jar of home-made rillettes – 12 €

**NOTRE PATE DE CAMPAGNE MAISON** our home-made country pâté – 8 €

**PLANCHE DU MOMENT** daily board – 28 €  
Charcuterie et fromages – Charcuterie and cheese of the day

**PLANCHE MIXTE** FOCCACIA PIZZA PISSALADIERE mixed board pizza foccacia pissaladière - 14 €

**CROQUE-MONSIEUR A LA TRUFFE MAISON** toasted bread with truffle – 14 €

**HOUMOUS AVEC CHIPS ET CRUDITES** hummus with potato chips and raw vegetables - 10€

**CAMEMBERT ROTI & SALADE** roasted camembert with salad – 12 €

**CREVETTES TEMPURA & SA SAUCE** tempura shrimps with a dip sauce – 12 €

**SOCCA TRADITIONNELLE** traditional socca for one – 6 €

**SOCCA TRADITIONNELLE** traditional socca for two – 9 €

## Notre sélection de vins au verre

### Les Rosés 12 cl

**DOMAINE DES 3 COLOMBES IGP GARD**

6 €

**M DE MINUTY AOP COTE DE PROVENCE**

9 €

### Les Rouges 12 cl

**FIGUIERE IGP MEDITERRANEE**

7 €

**M DE MINUTY AOP COTE DE PROVENCE**

9 €

**RHONE – MAISON OGIER**

« LES CAPRICES D'ANTOINE »

7 €

### Les Blancs 12 cl

**FIGUIERE IGP MEDITERRANEE**

7 €

**M DE MINUTY AOP COTE DE PROVENCE**

9 €

**BOURGOGNE - LA CHABLISIENNE AOP**

Emotion Minérale

9 €

**LOIRE - MOULIN DE CAMUS Muscadet**

8 €

**LOIRE – CHATEAU PIERRE Sancerre**

9 €

**LOIRE – DOMAINE DE MALTAVERNE**

Pouilly Fumé

10 €

**SO – DOMAINE DE JOY IGP GASCOGNE**

8 €

**LANGUEDOC – VIN DES GAULOIS**

Chardonnay

6 €



## LA CARTE

### LES ENTREES STARTERS

#### **CEVICHE DE DAURADE** sea bream ceviche – 18 €

Marinade de coco, boulgour, avocat, citron vert – coco marinade, bulgur, avocado, lime

#### **BURRATINA A LA TRUFFE** truffle burratina – 14 €

Burratina, brisure de truffe, toast – burratina, truffle breakings, bread toast

#### **TARTINE DE TRUITE FUMEE 3 pièces** smoked trout tartines – 14 €

Truite fumée, pain de seigle, aneth, crème de fromage, huile d'olive, citron - smoked trout, rye bread, dill, cream cheese, olive oil, lemon

### LES SALADES SALADS

#### **SALADE CESAR** caesar salad – 22 €

Salade romaine, poulet, bacon, œuf, tomates cerises, parmesan, sauce césar maison  
romaine salad, chicken, bacon, egg, cherry tomatoes, parmesan, homemade cesar sauce

#### **SALADE DE POULPE TIEDE ET POMME DE TERRE** warm octopus and potato salad – 22 €

Poulpe, pomme de terre, ail, persil, huile d'olive, jus de citron  
Octopus, garlic, parshley, olive oil, lemon juice

#### **POKE BOWL POULET** chicken poke bowl – 22 €

Poulet, quinoa, riz, sauce soja, crudités de saison, mangue, avocat – chicken, quinoa, rice, soy sauce, season raw vegetables, mango, avocado

#### **POKE BOWL SAUMON** salmon poke bowl – 23 €

Saumon, quinoa, riz, sauce soja, crudités de saison, mangue, avocat –salmon, quinoa, rice, soy sauce, seasonal raw vegetables, mango, avocado

#### **SALADE TRUITE FUMEE** smoked trout salad – 23€

Truite fumée, mesclun, pomme de terre vapeur, oignons ciselés, graines torrifiées, huile d'olive, citron – smoked trout, mesclun, steamed potatoes, chopped onions, roasted seeds, olive oil, lemon

#### **SALADE LANDAISE** Landes salad – 24 €

Magret de canard séché, gésier de canard ou foie de volaille, salade, œuf mollet, croutons de pain – Dried duck breast, duck grizzard, soft-boiled egg, bread croutons



## LES TARTARES TARTARS

### TARTARE DE BŒUF FRITES beef tartar and French fries – 23 €

Bœuf au couteau 180 grs, câpres, cornichons, échalotes, jaune d'oeuf  
Beef 180 grs, capers, pickles, shallots, egg yolk

### TARTARE DE SAUMON FRITES salmon tartar French fries – 25 €

Saumon, mangue, avocat, frites – salmon, mango, avocado, French fries

### CARPACCIO DE BŒUF FRITES beef carpaccio with French fries – 28 €

180 grs cœur de rumsteak, sauce vierge, roquette, copeaux de parmesan  
180 grs rumsteak heart, sauce vierge, arugula, parmesan cheese

**Supplément burratina** with burratina supplement – 5 €

## CÔTE MER FISH

### CABILLAUD FRAIS fresh codfish filet – 28 €

Légumes de saison, riz, huile d'olive - seasonal vegetables and rice, olive oil

### FRITTO MISTO – 29 €

Calamars, gambas, rougets, supions, Jols de poisson - fried calamaries, jumbo shrimps, red mullets, cuttlefish, small fish

### LA PÊCHE DU JOUR fish of the day,

Pêche du jour accompagnée de ses légumes rôtis – Fish of the day with roasted vegetables

**Daurade ou Loup** – sea bream or sea bass – 34 €

**Sole** – sole – 41 €

### TATAKI DE SAUMON SNACKE – 26 €

Saumon, mangue, riz, quinoa, sauce thaï, graines de sésame – salmon, mango, rice, thaï sauce, sesame seeds

### LE POULPE ENTIER whole octopus – 29 €

Poulpe entier cuit à la plancha accompagné de ses légumes rôtis – whole grilled octopus with roasted vegetables

### CEVICHE DE DAURADE sea bream ceviche – 24 €

Marinade de coco, boulgour, avocat, citron vert – coco marinade, bulgur, avocado, green lemon



## LES BBQ BBQ

### **L'ENTRECOTE 500 GRs FRITES** entrecôte – 34 €

Sauce chimichurri (menthe, huile d'olive, ciboulette, piment oiseau, persil)  
Sauce bubble case (faisselle, herbes, oignons, ail)

### **LES RIBS FRITES** pork ribs – 29 €

Ribs de porc sauce barbecue – pork ribs with barbecue sauce

### **LE BURGER DE L'ENVERS FRITES** – 26 €

Steak 180 grs, bacon, fromage à raclette, sauce BBQ, salade, tomate, oignons – steack 180 grs, raclette cheese, BBQ sauce, salade, tomato, onions

### **ESCALOPE DE POULET PANEE A LA MILANAISE FRITES** breaded chicken breast – 26 €

Poulet, chapelure, farine, parmesan, œuf, sauce BBQ – chicken, breadcrumps, flour, parmesan, egg, barbecue sauce

### **SUPRÊME DE POULET Épeautre & légumes de saison** chicken supreme – 26 €

Suprême de poulet désossé, épeautre et ses légumes de saison – Boneless chicken supreme, spelt with seasonal vegetables

### **SOURIS D'AGNEAU CONFITE PUREE MAISON** – 34 €

lamb shank confit, cooked slowly and served with homemade mashed potatoes

### **ANDOUILLETTE AAAAA SAUCE MOUTARDE POMME DE TERRE RISSOLEES** – 24 €

Andouillette AAAAA with mustard, oven roasted potatoes

### **MAGRET DE CANARD POMME DE TERRE RISSOLEES** – 29 €

Duck breast, oven roasted potatoes

## **LES PIECES A PARTAGER - To share**

**Accompagnement légumes rôtis, frites** – with roasted vegetables, French fries

**CÔTE DE BŒUF MATUREE** – 9 € les 100 grs minimum 1 kg

Dry-Aged Prime rib

**POULPE SUR PLANCHE POUR 2** – 54 €

Octopus on kitchen board for 2

**EPAULE D'AGNEAU CONFITE** - 8 € les 100 grs

Confit lamb shoulder



## LES PATES PASTA

### **GNOCCHI A LA TRUFFE** truffle gnocchi - 23 €

Brisure de truffe, huile de truffe, parmesan – broken truffle, truffle oil, parmesan

### **GNOCCHI AUX FROMAGES** cheese gnocchi – 19 €

Parmesan, gorgonzola, gruyère râpé – parmesan, gorgonzola, grated gruyere cheese

### **LINGUINI ALLE VONGOLE** – 24 €

Linguini, vin blanc, persil, palourdes, beurre, ail, huile d'olive – white wine, parshley, clams, butter, garlic, olive oil

### **LINGUINI AU SAUMON** – 24 €

Linguini, saumon, crème fraîche, citron, herbes fraîches – linguini, salmon, fresh cream, lemon, fresh herbs

### **CARTOCCIO A L'ETOUFFEE** sea food pasta al cartoccio – 28 €

Linguini, palourdes, moules, grosses crevettes, petits calamars, basilic, persil  
Clams, mussels, large shrimps, small squids, basil, parshley

## LES ACCOMPAGNEMENTS SUR DEMANDE

UPON REQUEST SIDE DISHES

### **PUREE A LA TRUFFE** mashed potatoes with truffle – 11 €

### **LEGUMES RÔTIS** roasted vegetables – 9 €

### **PORTION DE FRITES** French fries – 5 €

### **FRITES DE PATATE DOUCE** sweet potato French fries – 7 €

## LE MENU ENFANT – 14€ KIDS MENU

JUSQU'A 10 ANS

STEAK HACHE OU NUGGETS steak or nuggets

+ FRITES OU LEGUMES RÔTIS DU JOUR French fries or roasted vegetables

OU

MINI PIZZA

+ 1 BOULE DE GLACE AU CHOIX 1 scoop of ice cream



## LES PIZZAS DE L'ENDROIT

Notre pâte : farine, levure, huile d'olive, sel, poivre et du temps... Our Pizzaiolo dough, flour, yeast, olive oil, salt, pepper, and time...

### **PIZZA MARGHERITA - 13,50 €**

Pulpe de tomate, mozzarella, origan, olives  
tomato pulp, mozzarella, oregano, olives

### **PIZZA SICILIENNE - 13,50 €**

Pulpe de tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives  
tomato pulp, mozzarella, anchovies, capers, olives

### **PIZZA REINE - 16,00 €**

Pulpe de tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, origan, olives  
tomato pulp, mozzarella, mushrooms, ham, oregano, olives

### **PIZZA DELLA NONNA - 17,00 €**

Pulpe de tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, tomates cerise  
tomato pulp, mozzarella, cured ham, arugula, cherry tomatoes

### **PIZZA 4 FROMAGES - 16,00 €**

Pulpe de tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, gruyère, origan  
tomato pulp, mozzarella, goat cheese, gorgonzola cheese, gruyere cheese, oregano

### **PIZZA A LA TRUFFE - 20 €**

Crème fraîche, copeaux de truffe, huile de truffe, parmesan, roquette  
fresh cream, truffle shavings, truffle oil, Parmesan shavings, arugula

### **LA CALZONE - 16,00 €**

Pulpe de tomate, mozzarella, œuf, champignons, jambon  
tomato pulp, mozzarella, egg, mushrooms, ham

**N'HESITEZ PAS A COMPOSER VOS PIZZAS – FEEL FREE TO COMPOSE YOUR OWN PIZZA**

# L'HE



## DESSERTS MAISON HOME MADE DESSERT

**TIRAMISU** – 10 €

**MOUSSE AU CHOCOLAT** chocolate mousse – 10 €

**PANNA COTTA FRUITS ROUGES OU CAMEL** panna cotta with red fruit or caramel – 10 €

**TARTE TATIN DE L'ENVERS** – 10 €

**MOCHIS JAPONAIS** japanese mochi x 3 – 10 €

**SUGGESTION PATISSERIES DU MOMENT** current French pastry selection – 12 €

**CAFE GOURMAND** gourmet coffee – 12 €

**CAFE AMERICAIN OU THE GOURMAND** American coffee or gourmet tea – 13 €

**RHUM OU CHAMPAGNE GOURMAND** gourmet rum or champagne – 15 €

**DIGESTIF GOURMAND Limoncello, Bailey's, Get 27** gourmet liqueur – 15 €

## NOTRE CARTE DES GLACES

ICE CREAM MENU

### COUPE SIMPLE : COMPOSEZ VOS ENVIES

LA BOULE 3 € - SUPPLEMENT CHANTILLY 0.50 €

### PARFUMS GLACES

CAMEL BEURRE SALE, RHUM RAISIN MALAGA, VANILLE, MARRON,  
MENTHE CHOCOLAT, PISTACHE, CAFE

### PARFUMS SORBETS

CITRON, NOIX DE COCO, FRAISE, POIRE

### NOS COUPES GLACEES – 14 €

**COLONEL** : 2 BOULES CITRON, 4cl DE VODKA

**COUPE AFTER EIGHT** : 2 BOULES CHOCOMENTHE / 4 cl DE GET

**COUPE WILLIAMINE** : 2 BOULES POIRE / 4 cl LIQUEUR DE POIRE WILLIAM



## LES VINS ROSES

Verre 12 cl      0.50 L      0.75 L

### LA PROVENCE

DOMAINE DES 3 COLOMBES IGP Gard	6 €	
FIGUIERE IGP Méditerranée		28 €
M de MINUTY AOP Côte de Provence	9 €	
MINUTY PRESTIGE AOP Côte de Provence	26 €	39 €
CHATEAU DE BREGANCON AOP Cru classé « La Réserve » Bio		45 €

### LA CORSE

DOMAINE SAN PIERU IGP Ile de Beauté		22 €
-------------------------------------	--	------

## LES VINS BLANCS

### PROVENCE

FIGUIERE IGP Méditerranée	7 €	28 €
MINUTY PRESTIGE AOP Côte de Provence	26 €	39 €
M de MINUTY AOP Côte de Provence	9 €	
CHATEAU LES CROSTES AOP Cuvée Amalia	22 €	32 €

### BOURGOGNE

LA CHABLISIENNE AOP « Emotion Minérales » Chardonnay	9 €	34 €
GRUHIER & DELAUNAY AOP Chablis « Grand Calcaire »		49 €
LOUIS LATOUR AOP Santenay		59 €

### VALLE DE LA LOIRE

DOMAINE DU MOULIN DE CAMUS AOP Muscadet	8 €	26 €
CHATEAU PIERRE AOP Sancerre	9 €	44 €
DOMAINE DE MALTAVERNE AOP Pouilly-Fumé	10 €	54 €

### VALLEE DU RHONE

DOMAINE PELAQUIE AOP Côtes du Rhône village Laudun		29 €
LOUIS LATOUR « Grand Ardèche » Chardonnay		46 €

### SUD OUEST

DOMAINE DE JOY « Ode à la Joie » IGP Gascogne	8 €	29€
---	-----	-----

### LANGUEDOC

LE VIN DES GAULOIS Chardonnay	6 €	
-------------------------------	-----	--





## LES VINS ROUGES

	Verre 12 cl	0.50 L	0.75L
<b>PROVENCE</b>			
FIGUIERE IGP Méditerranée	7 €		28 €
M de MINUTY AOP Côte de Provence	9 €		
MINUTY PRESTIGE AOP Côte de Provence		26 €	39 €
<b>BORDEAUX</b>			
SAINT EMILION AOP « Château Vieille Tour la Rose »			49 €
SAINT JULIEN AOP « Amiral de Beychevelle »			89 €
<b>VALLEE DU RHONE</b>			
MAISON OGIER AOC « Les Caprices d'Antoine »	7 €	19 € (37.5cl)	29 €
MAISON OGIER AOC « Vacqueyras » La Pourpre			39 €
MAISON OGIER AOC « Châteauneuf du Pape » L'âme BIO			49 €
<b>BOURGOGNE</b>			
DOMAINE ST GERMAIN AOP Pinot Noir « Vieilles Vignes »			39 €
LOUIS JADOT AOP Mercurey			59 €
<b>BEAUJOLAIS</b>			
LES HOSPICES DE BEAUJEU AOP Brouilly			39 €

## LES CHAMPAGNES

	La Coupe	0.75 L
LEBLOND-LENOIR AOP Brut Blanc	10 €	49 €
LEBLOND-LENOIR AOP Rosé	12 €	69 €
BESSERAT DE BELLEFON AOP Brut Grande Tradition		69 €
BESSERAT DE BELLEFON AOP Rosé		89 €
BESSERAT DE BELLEFON AOP Blanc de Blanc		99 €



## BIENVENUE CHEZ NOUS

### LES APERITIFS

MARTINI ROUGE/BLANC 6cl	6 €
PISCINE de CHAMPAGNE 15cl	14 €
COUPE de CHAMPAGNE 12CL	12 €
AMERICANO/CAMPARI 6cl	9 €
PISCINE de PROSECO 15cl	10 €
COUPE de PROSECO 12CL	8 €
RICARD 2cl	5 €
MAURESQUE/TOMATE...2cl	6 €
KIR 12cl	9 €
KIR ROYAL 12cl	12 €
GIN GORDON 4cl	9 €
HENDRICK'S GIN 4cl	12 €
JB 4cl	8 €
JACK DANIEL 'S 4cl	10 €
VODKA ERISTOFF 4cl	8 €
AJOUT SODA	1.5 €

### LES BOISSONS FROIDES

COCA-COLA 33cl	6 €
COCA ZERO 33cl	5 €
FUZETEA/SPRITE/FANTA 25cl	5 €
SCHWEPES TONIC 25cl	5 €
SCHWEPES AGRUMES 25cl	5 €
PERRIER 33cl	5 €
JUS DE FRUITS Granini 25cl	4 €
SIROP AU CHOIX	3 €
DIABOLO 25cl	4 €
GINGER BEER 20cl	4 €
BADOIT – EVIAN 50cl	5 €
BADOIT – EVIAN 100cl	9 €

### LES BIERES

CORONA 33cl	6 €
DESPERADOS 33cl	6 €
HEINEKEN 33 CL	6 €
1664 0%	6 €
PRESSION 1664 25cl	5 €
PRESSION 1664 50cl	8 €
PRESSION GRIMBERGEN 25cl	6 €
PRESSION GRIMBERGEN 50cl	9 €
1664 BLANCHE 33cl	6 €
MONACO/PANACHE 25cl	5 €
½ PECHE/GOMET 25cl	5 €
PINTE AVEC SIROP 50cl	10€

### LES DIGESTIFS 6 CL

COGNAC HENNESSY	15 €
ARMAGNAC	14 €
GET 27	10€
MANZANA	10 €
BAILEY'S	10 €
SUZE	10 €
LIMONCELLO	10 €
AMARETTO	10 €
EAU DE VIE DE POIRE WILLIAMS	10 €

### LES BOISSONS CHAUDES

CAFE	2.20 €
DECA / NOISETTE	2.40 €
CAFE DOUBLE / AMERICAIN	4.00 €
CHOCOLAT / CAPUCCINO	4.50 €
AFFOGATO café, glace vanille, chantilly	6 €
INFUSION/VERVEINE/TILLEUL/THE	4.50 €



## LES RHUMS 4cl

<b>PLANTATION XO – Barbades</b>	13.00 €
<b>PLANTATION ORIGINAL DARK – Trinité et Tobago</b>	13.00 €
<b>MEZA XO – Jamaïque</b>	12.00 €
<b>PRESIDENTE 15 ans – République Dominicaine</b>	12.00 €
<b>BUMBU – Barbades</b>	10.00 €
<b>BUMBU CREAM – Barbades</b>	10.00 €
<b>BUMBU XO – Barbades</b>	12.00 €
<b>SERUM – Panama</b>	12.00 €
<b>GUN'S BELL – Caraïbes</b>	10.00 €
<b>DICTIONATOR 12 ans – Colombie</b>	14.00 €
<b>LA HECHICERA – Colombie</b>	10.00 €
<b>DIPLOMATICO - Vénézuéla</b>	14.00 €
<b>DON PAPA BAROKO – Ile de Negros, Philippines</b>	10.00 €
<b>FAVORITE RHUM AGRICOLE – Martinique</b>	10.00 €
<b>TUE DIABLE Café, Olive, Fumé – Région Niçoise</b>	10.00 €
<b>SANTA TERESA 1796 – Vénézuéla</b>	18.00 €
<b>AH RIISE XO AMBRE D'OR – Iles Vierges USA</b>	18.00 €
<b>AH RIISE NON PLUS ULTRA BLACK EDITION – Iles Vierges USA</b>	25.00 €
<b>AH RIISE HORS D'AGE NON PLUS ULTRA</b>	20.00 €
<b>AH RIISE CREME DE RHUM</b>	14.00 €



## LES WHISKYS 4cl

<b>THE MATSUI – Japon</b>	20.00 €
<b>SUNTORY TOKI – Japon</b>	10.00 €
<b>YAMAZAKURA – Japon</b>	14.00 €
<b>KAVALAN EX-BOURBON OAK – Taiwan</b>	14.00 €
<b>YUSHAN – Taiwan</b>	10.00 €
<b>BUSHMILLS – Irlande</b>	10.00 €
<b>JACK DANIEL'S OLD N° 7 - USA</b>	10.00 €
<b>HAIG CLUB – Ecosse</b>	12.00 €
<b>ABERLOUR A BUNADH – Ecosse</b>	15.00 €
<b>MONKEY SHOULDER – Ecosse</b>	10.00 €
<b>CHIVAS REGAL 12 ans</b>	14.00 €
<b>GLENMORANGIE 18 ans</b>	16.00 €

## LES GINS 4 cl

<b>GUNPOWDER – Irlande</b>	9.00 €
<b>AKORI – Espagne</b>	9.00 €
<b>GIN ROKU – Japon</b>	9.00 €
<b>JUNE – France</b>	9.00 €
<b>DISTILLERIE DE MONACO – Monaco</b>	9.00 €
<b>GIN NEIGE – Canada</b>	9.00 €
<b>LIND&amp;LIME GIN</b>	9.00 €
<b>CITADELLE RESERVE</b>	9.00 €
<b>MISTRAL GIN</b>	9.00 €
<b>GIN NICOIS AU BASILIC – Nice</b>	10.00 €
<b>HENDRICK – Ecosse</b>	12.00 €