

Les assiettes à partager



Moules gratinées	18
<i>Moules gratinées au beurre persillé, légèrement dorées, notes d'ail et d'herbes fraîches</i>	
✓ Frites de Panisse	18
<i>Bâtonnets de panisse croustillants, cœur fondant, servis avec anchoyade et tapenade aux accents méditerranéens</i>	
✓ Arancini Crousti-Fondants	20
<i>Bouchées de riz dorées, cœur crémeux à la truffe, sauce aux champignons</i>	
Carpaccio de bresaola	22
<i>Fines tranches de bresaola, tomates cerises, copeaux de Grana Padano et roquette</i>	
Tacos au Thon	24
<i>Tortillas garnies de thon, condiments frais, touche acidulée</i>	
✓ Mezze Végétal, Crus & Confits	24
<i>Sélection de légumes crus et marinés, houmous, yaourt aux herbes, pain pita chaud</i>	
Jambon Ibérique Bellota	29
<i>Fines tranches de jambon Bellota, gressins croustillants au sésame</i>	

Les incontournables du club

Bacon Cheeseburger	26
<i>Pain brioché, bœuf juteux, granitures fraîches, sauce pimenté, cheddar fondant, bacon croustillant, servi avec frites maison ou salade</i>	
Crispy Chicken Burger	26
<i>Pain briché, poulet croustillant, garnitures fraîches, sauce pimenté, oeuf au plat, servi avec frites maison ou salade</i>	
Salade "Royal" Saumon Fumé ou Poulet Rôti	24
<i>Cœur de salade romaine, accompagnements gourmands saumon fumé ou poulet rôti</i>	
✓ Linguine au Choix	22
<i>Pâtes al dente, sauce au choix : bolognaise, carbonara, arrabiata ou pistou</i>	
Tartare de Bœuf	24
<i>Bœuf coupé au couteaux, assaisonnement classique, servi avec frites maison ou salade</i>	
✓ Omelette Garnie	19
<i>Omelette moelleuse, garniture au choix, servie avec frites maison ou salade</i>	
Club Poulet	22
<i>Sandwich généreux au poulet, garniture fraîche, servi avec frites maison ou salade</i>	
Tartare de Thon, Mangue & Avocat	28
<i>Thon frais, mangue juteuse, avocat, assaisonnement délicat</i>	



Les entrées *de saison*

Vitello Tonnato

Veau rosé, crème tonnata, salsa verde, câpres, tomates cerises

26

Crudo de Daurade Agrumes & Fenouil

Daurade crue, crème légère de fenouil, gel citron–orange, huile d’herbes fraîches

26

🍷 Stracciatella Des Pouilles

Stracciatella, poivrons confits, mousse de gaspacho, chips d’olives noires

24

Langoustines & Jardin d’Été

Cru-Cuit de langoustines, carpaccio de chioggia, avocat, cream cheese à la noisette

28

Les saveurs *de la Riviera*

Loup de Méditerranée Citron & Aneth

Filet de loup, crème de petits pois à l’aneth, fenouils braisés, gel citron, oignons rouge en pickles

36

Tagliata de boeuf à la Truffe

Bœuf grillé, truffe fraîche, grana, roquette, tomates cerises, huile d’olive DOP Monte Etna

38

Suprême de Volaille Provençale

Volaille dorée, écrasé de pommes de terre, asperges vertes, beurre maître d’hôtel aux agrumes

34

Poulpe Grillé Piment & Soleil

Tentacules de poulpe grillé, houmous citronné, tagiatelle de legumes, rouille, sauce vierge légèrement pimentée

36

Les desserts *faits maison*

Cheesecake Piment & Fruits Rouges

Cheesecake au piment d’Espelette, coulis de fruits rouges

12

Ananas Rôti Épices & Citron Vert

Ananas caramélisé aux quatre épices, sorbet citron et zeste de combawa

12

Nuage Chocolat

Mousse au chocolat à la fleur de sel et Mendiant croquant

12

Café Gourmand

Sélection de mignardises du moment

14

