



Aujourd'hui midi

Menu végétarien 26.00

Baked Portobello mushrooms
Celery root cake, yellow beet
Fresh goat cheese coated with chive
daily soup or green salad

Menu poisson 33.00

Grilled fillet of tuna(10)
Rigatoni with ratatouille
and homemade pesto
daily soup or green salad

Menu viande 33.00

Ox tail
Gratinated mashed potatoes
Broccoli, green asparagus
and demi glace
daily soup or green salad

Les suggestions de saison

Cœur d'artichaud, pulpe d'aubergine grillée, quinoa, aioli et amandes 24.00

Artichoke heart, grilled eggplant caviar, quinoa,
garlic sauce and almonds

Soupe rustique de tomates servie froide, avocat, chèvre frais, croûtons et pistou 16.00

Cold rustic tomato soup, avocado, goat cheese croutons and pesto

Saladine de fenouil et courgette aux agrumes, pécan et graines de courge 14.00

Fennel-courgette salad with citrus fruits, pecannuts pumpkin seeds and pomegranate

Vinaigrette de pot-au-feu 28.00

Beef stew

.....

Bol niçois classique 14.00/22.00

• Classical niçoise salad with lettuce, tomato, cucumber, pepperoni, onion, potato, green
• beans, boiled egg, olives and anchovies

Accompagnez votre salade

• Ventrèche de thon clair à l'huile (fabrication artisanale) La boîte (ca. 85 gr.) 14.00
• Crevettes sauvages décortiquées et sautées 18.00

.....

Tentacule de poulpe grillée, asperges vertes, chorizo, pipérade et citron 42.00

Grilled octopus leg with green asparagus, chorizo
pepperoni chutney and lemon

Filets de rougets rôtis, taboulé et coulis de poivrons 46.00

Roasted red mullet fillets, courgette and cucumber tabouleh
with parsley and pepperoni coulis

Araignée de bœuf grillée, sauce ravigote câpres et citron, pommes duchesses jeunes carottes et os à moelle 46.00

Grilled beef, herb vinaigrette, caper and lemon, french douchesse
baby carrots and marrowbone

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.