



N LA PLAGE

À PARTAGER

FOCACCIA À LA TRUFFE D'ÉTÉ <i>Summer black truffle focaccia</i>	25€
TARAMA À LA TRUFFE D'ÉTÉ & BLINIS <i>Summer black truffle tarama served with blinis</i>	15€
JAMBON BELLOTA 80G · Bellota ham 80g	30€
SARDINES MILLÉSIMÉES · Vintaged sardines	14€
NEMS DE POULET SAUCE AIGRE-DOUX <i>Chicken spring roll's with sweet & sour sauce</i>	18€
LES LÉGUMES DE CHEZ AGNÈS EN ANCHOÏADE <i>Local & seasonal vegetables served with anchovy dip</i>	35€
CAVIAR DE SOLOGNE 50G BLINIS & CRÈME <i>French caviar from Sologne 50g served with french fresh cream & blini</i>	150€

ROLLS BY HOMER LOBSTER

LOBSTER ROLL CLASSIC · Homer style mayonnaise & chives	29€
LOBSTER ROLL CONNECTICUT <i>2018 world best lobster roll - Lemon butter & secret seasoning</i>	31€
—	
Accompagné de socca chips · Served with socca chips	



ENTRÉES

LES HUÎTRES DE GIOL · "Giol" oysters	6 pièces / 25€
CŒUR DE SAUMON DE NORVÈGE & TZATZIKI <i>Norwegian salmon fillet heart served with tzatziki</i>	35€
LES CREVETTES en salade de laitue iceberg, avocat, sauce épicée <i>Roasted shrimps served with Iceberg lettuce, avocado & spicy dressing</i>	30€
LES HARICOTS VERTS EN SALADE noisettes & artichauts <i>French green beans salad with artichokes & hazelnuts</i>	25€
BURRATA DES POUILLES & TOMATES ANCIENNES DE CHEZ ORSO <i>Burrata di Puglia with local tomatoes</i>	27€
LE POULET CROUSTILLANT en salade de laitue iceberg, tomate et sauce parmesan <i>Crispy chicken served with iceberg lettuce, tomato and parmigiano dressing</i>	29€

POISSONS & CRUSTACÉS

LE LOUP EN FILET de la baie de Cannes <i>Local seabass Filet</i>	45€
LE POISSON DU JOUR grillé, au plat ou au sel <i>Catch of the day, served grilled, roasted or in its salt crust</i>	MP
NOTRE VIVIER <i>Our fish tank</i>	MP

—
Accompagné d'une garniture de votre choix & deux sauces
Accompanied by a garnish of your choice & two sauces

KIDS BOX

PLAT + DESSERT + BOISSON <i>Main + dessert + soft</i>	20€
Nuggets de poulet / brochette de loup / brochette de crevettes accompagné de frites maison / haricots verts en persillade / socca chips Coupe de glace à l'italienne vanille-fraise <i>Your choice between chicken nuggets, seabass skewer or shrimp skewer</i> <i>Served with homemade fries or green beans with parsley or socca chips</i> <i>Cup of vanilla-strawberry Italian ice cream</i>	

VIANDES À LA PLANCHA

T-BONE STEAK AFFINÉ 45 JOURS 1kg pour 2 personnes <i>T-Bone steak 45 day dry aged - 1kg for two</i>	160€
L-BONE STEAK AFFINÉ 45 JOURS <i>L-Bone steak aged 45 day dry aged</i>	500g / 80€
SELLE D'AGNEAU FAÇON Tournedos <i>Saddle of lamb "tournedos" style</i>	50€
LE COQUELET ROTI AU CITRON ET À LA MOUTARDE <i>Roasted cockerel with lemon and mustard</i>	45€
—	
Accompagné d'une garniture de votre choix & deux sauces <i>Accompanied by a garnish of your choice & two sauces</i>	

GARNITURES

Frites maison · <i>Homemade french fries</i>	10€
LES TOMATES ANCIENNES EN SALADE DE CHEZ ORSO <i>Local tomatoes salad</i>	
SALADE DE SUCRINE · <i>Gem lettuce salad</i>	
AUBERGINE RÔTIE AU SÉSAME · <i>Sesame roasted eggplant</i>	
RIZ MÉLANGÉ · <i>Mixed rice</i>	
HARICOTS VERTS EN PERSILLADE · <i>Green beans with parsley</i>	

FROMAGES

TOMME DE BREBIS FRAÎCHE DE PROVENCE À L'HUILE D'OLIVE <i>Fresh sheep's milk & Provence olive oil cheese Tomme</i>	14€
TOMME NIÇOISE <i>Cow's local cheese Tomme</i>	14€
—	
Servi avec une salade de sucrine <i>Served with a gem lettuce</i>	

DESSERTS

GLACE À L'ITALIENNE · <i>Italian Ice-cream</i>	12€
L'ANANAS poché aux épices, basilic & noix de coco <i>Poached pineapple with spices, basil & coconut</i>	15€
ASSIETTE DE FRUITS COUPÉS pour 2 personnes <i>Sliced fruit platter for 2</i>	25€
LES FRUITS ROUGES EN COMPOTÉ graines de chia, yaourt grec & hibiscus <i>Red fruits compote, chia seeds & greek yogurt</i>	13€
ASSIETTE DE PASTÈQUE FRAÎCHE <i>Fresh watermelon platter</i>	12€
NUAGE CHOCOLATÉ Biscuit chocolat crémeux & ganache lactée <i>Chocolat biscuit crémeux with milk ganache</i>	15€
GLACES & SORBETS NÉRON	7€ /boule
Chocolat / Café / Citron / Mangue / Yaourt <i>Chocolate / coffee / lemon / mango / yogurt</i>	

Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine françaises et allemandes. Prix nets et service compris. Pour le plus grand confort de tous, merci de mettre votre mobile en mode silence. Aucun règlement par chèque n'est accepté.

Allergens list is available on request. All our meats are of French and German origin. Net prices and service included. For the greatest comfort of all, please put your mobile in silent mode. No payment by check is accepted.

CHAMPAGNES

	12 cl	75 cl	1,5 L
DEUTZ BRUT CLASSIC	22€	120€	
MOËT & CHANDON	25€	150€	350€
VEUVE CLICQUOT		160€	400€
ABELÉ BLANC DE BLANCS	32€	165€	
MOËT ICE IMPÉRIAL	35€	200€	
AMOUR DE DEUTZ BLANC DE BLANCS		290€	
LA GRANDE DAME		750€	
DOM PÉRIGNON P1 2012		800€	
KRUG		900€	
DOM PÉRIGNON P2 2003		1300€	
RUINART BRUT			450€
RUINART «BLANC DE BLANCS»			750€
DEUTZ BRUT ROSÉ	30€	150€	
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	38€	200€	
BILLECART SALMON BRUT ROSÉ		240€	

VINS ROSÉS

	12 cl	75 cl	1,5 L
CHÂTEAU LA MARTINETTE Provence - Côtes de Provence	11€	48€	105€
CHÂTEAU MARGUÏ Provence - Coteaux Varois		55€	132€
FIGUIÈRE «PREMIÈRE» Provence - Côtes de Provence	12€	58€	125€
CHÂTEAU MALHERBE POINTE DU DIABLE Provence - Côtes de Provence		66€	
DOMAINE JAS D'ESCLANS «CUVÉE DU LOUP» Provence - Côtes de Provence	15€	79€	
DOMAINE DE LA SUFFRENE TRADITION Provence - Bandol	16€	75€	
DOMAINE DE LA BÉGUDE IRRÉDUCTIBLE Provence - Bandol		90€	
CHÂTEAU RASQUE «ALEXANDRA» Provence - Côtes de Provence			170€
D. FIUMICICOLI Corse		60€	

VINS BLANCS

	12 cl	75 cl	1,5 L
FIGUIÈRE «PREMIÈRE» Provence - Côtes de Provence	12€	63€	130€
CHÂTEAU MARGUÏ Provence - Coteaux Varois		78€	
DOMAINE JAS D'ESCLANS «CUVÉE DU LOUP» Provence - Côtes de Provence		80€	
DOMAINE DE LA SUFFRENE TRADITION Provence - Bandol		80€	
CHÂTEAU MALHERBE POINTE DU DIABLE Provence - Côtes de Provence		84€	
DOMAINE DE LA BÉGUDE AMPHORE Provence - Bandol		90€	
CHÂTEAU RASQUE «BLANC DE BLANCS» Provence - Côtes de Provence			160€
CHÂTEAU ROUBINE CRU CLASSÉ Provence - Côtes de Provence			145€
CASTELLU DI BARICCI Corse		96€	
GÉRARD BERTRAND - DOMAINE DE L'AIGLE Languedoc - Limoux - Chardonnay	12€	70€	
SYLVAIN MOSNIER Bourgogne - Chablis		70€	
SYLVAIN MOSNIER Bourgogne - Chablis 1er cru Beauroy	14€	92€	
JEAN-MARIE BOUZEREAU Bourgogne - Meursault		200€	
SYLVAIN BZIKOT Bourgogne - Puligny Montrachet		225€	
LAMY-PILLOT Bourgogne - Chassagne Montrachet		280€	
DOMAINE VINCENT CARÈME Vallée de la Loire - Vouvray		60€	
DOMAINE DUTARTE Vallée de la Loire - Pouilly-Fumé		68€	
DOMAINE PATRICE MOREUX Vallée de la Loire - Sancerre	14€	69€	
DOMAINE ALBERT MANN - PINOT GRIS Alsace		62€	
DOMAINE COURSDON Vallée du Rhône - Saint-Joseph		95€	

VINS ROUGES

	12 cl	75 cl
CHÂTEAU MARGUÏ Provence - Coteaux Varois		78€
DOMAINE JAS D'ESCLANS «CUVÉE DU LOUP» Provence - Côtes de Provence	15€	82€
CHÂTEAU MALHERBE POINTE DU DIABLE Provence - Côtes de Provence	14€	84€
DOMAINE DE LA BÉGUDE Provence - Bandol		88€
DOMAINE PETRE «SULIA» Corse	11€	52€
CASTELLU DI BARICCI Corse		100€
DOMAINE ANTOINE OLIVIER Bourgogne		75€
DOMAINE LE PETIT ST VINCENT Vallée de la Loire - Saumur Champigny		56€
DOMAINE MERIEAU - CÔT Vallée de la Loire - Touraine		58€
DOMAINE COURSDON Vallée du Rhône - Saint-Joseph		95€
MAS SAINT-LOUIS Vallée du Rhône - Châteauneuf du Pape		132€
GÉRARD BERTRAND - DOMAINE DE L'AIGLE Languedoc - IGP de la Haute Vallée de l'Aude - Pinot Noir	16€	72€
CHÂTEAU CARTIER Bordeaux - Saint Emilion Grand Cru		69€
LES HAUTS DE SMITH Bordeaux - Pessac Léognan		108€
TOUR DE MARBUZET Bordeaux - Saint Estèphe	18€	85€

APÉRITIFS

PASTIS 51 / RICARD 4cl	10€
KIR CASSIS 12cl	10€
PORTO BLANC OU ROUGE 8cl	10€
SUZE / MARTINI / CAMPARI 5cl	10€

JUS | SODAS | SOFTS

JUS BIO 33cl	8€
Orange, carotte orange, ananas, pomme trouble pamplemousse, abricot, fraise/framboise, tomate	
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, SPRITE, ORANGINA 33cl	8€
FUZETEA PÊCHE 25cl	7€
EVIAN, BADOIT ROUGE, PERRIER 33cl	6€
EVIAN, BADOIT VERTE 75cl	10€
FEVER TREE 20cl	6€
Tonic Water, Limonade, Mediterranean, Ginger Beer, Ginger Ale	

BIÈRES

PRESSION/DRAUGHT 25cl/50cl	7 / 14€
BRASSERIE DU COMTÉ - NICE « MOUNTA CALA » « Mounta Cala » Blonde / Lager Bio « Fada » Blanche / White « Grimbergen » Bière d'Abbaye	
BOUTEILLES/BOTTLES 33cl	10€
« Mounta Cala » Blanche Bio / « Mounta Cala » Ambrée « Brooklyn East IPA » / « Corona » / « Heineken 0.0 »	

COCKTAILS SIGNATURE

MAKANI Rhum ambré, Cachaca, jus de passion, jus d'ananas, jus de citron vert, liqueur de fruit de la passion, liqueur de vanille	20€
MAYFLOWER Cognac, Rhum blanc, jus d'orange, jus de citron vert, liqueur d'abricot, sirop de vanille, Ginger ale	20€
ALEJANDRA Tequila, Mezcal, jus de citron vert, jus de passion, jus de pamplemousse, sirop d'agave	20€
ROYAL JULEP Cognac, Calvados, liqueur de pêche, liqueur de fraise, bitter, feuilles de menthe	20€
MS.406 BLOSSOM Gin, citron jaune, Chambord, liqueur de violette	20€

MOCKTAILS | ICE TEA

BASIL MOJITO Jus de pamplemousse, jus de citron vert, sirop de fraise, feuille de basilic, perrier	15€
BEACH BIRD Jus d'ananas, jus de passion, sirop de framboise, bitter San Pellegrino	15€
MAI TEA Thé Rooibos, jus de citron vert, sirop d'orgeat	15€
DETOX SCANDINAVE Pomme, bouleau, myrtille, amande et fleur de sureau	14€
JARDIN TROPICAL Papaye, ananas, poire, mangue, pêche & citronnelle	14€