



CARTE RESTAURANT
Été 2018

› LES ENTRÉES

Vitello tonnato	18 €
Carpaccio de boeuf Wagyu, huile d'olive et copeaux de parmesan	21 €
Tomate ancienne et burrata	18 €
Fines tranches de melon, porto vintage	16 €
Les sardines millésimées 2017, pomme de terre en vinaigrette	20 €
Planche de dégustation de charcuterie Espagnole	23 €

› LES SALADES

Salade Riviera (mesclun, thon à l'huile, légumes de saison, artichaut)	17 € / 24 €
Salade César H17	16 € / 23 €

› LES TARTARES

Tartare de saumon à la pomme verte et salade sucrine	21 €
Tartare de boeuf au couteau, façon Thaï	22 €

› LES LÉGUMES

Farcis Provençaux, garnis d'une farce de légumes	24 €
Petit épeautre et poivrons, cuisinés en cocotte	21 €

› LES SUGGESTIONS

Au gré des saisons et selon les produits frais du marché...

› LES VIANDES

Burger H17 (200g de boeuf haché, cheddar, sauce BBQ)	19 €
Côtelettes d'agneau, salade grillée et panisse Niçoise	32 €
Pressée de volaille fermière, artichauts barigoule	26 €

› LE BOEUF MATURÉ

Le faux filet Simmental de Bavière maturé (300g)	38 €
Brisket de Black Angus australien comme un pastrami, radis	31 €
Filet de boeuf du terroir luxembourgeois	26 €

› LES POISSONS

Thon rouge en escabèche, tomate cerise, olive Taggiasche	29 €
Poulpe en daube Provençale, petite épeautre du Lubéron	32 €
Homard entier de casiers à la plancha, beurre à l'ail et basilic	49 €

› LES DESSERTS

Tiramisu fraise, Grand Marnier	9 €
Tartelette chocolat framboise	9 €
Opéra Baileys	9 €
Cheesecake fromage blanc, agrumes, coulis de fruits exotiques	9 €
Glaces et sorbets	3 € / boule