

Boris Diano, Notre Chef de cuisine vous propose:

- Consulter l'ardoise, suggestion du jour...

Refer to the board, Today's special

Les Fraicheurs de la Terrasse

- Avocado Toast, tartine d'avocats, brousse de chèvre du Rove AOP, tomates et œuf mollet, jeunes pousses d'épinards

Avocado toast, goat cheese from Rove, tomatoes and egg spinach

18.00 €

- Salade Caesar: poulet rôti, cœur de Romaine, croutons, sauce aux anchois

Caesar salad with roasted chicken, Roman green salad, anchovy sauce

17.00 €

- Coquilles de Noix de Saint Jacques rôties au beurre d'agrumes, mesclun de jeunes pousses

Roasted Scallops with citrus fruit butter, green salad

21.00 €

- Poke bowl: Saumon mariné betterave, avocat, concombre, mangue, coriandre, sucrine, quinoa, graines de chia, vinaigrette passion

Poke bowl: salmon, mango, passion fruits, cucumber, avocado and quinoa

20.00 €

- Focaccia Crust, tomates, roquette, basilic et Burrata, vinaigrette de balsamique

Focaccia crust, tomatoes, basil and Burrata, balsamic dressing

19.00 €

- Primeur Buddha bowl au sarrasin, légumes verts, féta, noisettes et sauce fraise

Sprint Buddha bowl with buckwheat, green vegetables, nuts and strawberries sauce

17.00 €

- Le club saumon gravelax, frites et mesclun

Gravelax Salmon club sandwich, french fries & green salad

18.00 €

Les plats de la Terrasse

- Petites seiches au pesto rosso sur la plancha, riz pilaaf et mesclun

Small cuttlefish in pesto rosso

23.00 €

- Pavé de thon sashimi à la plancha, ratatouille provençale, feuilles de roquette, Parmesan, huile de tapenade

Tuna steak « à la plancha », provençal ratatouille, rocket salad, Parmesan, olives sauce

24.00 €

- Filet de dorade royale rôti sous le grill, linguini au pistou et légumes verts, sauce vierge

Sea Bream filet under the grill, pesto linguini and green vegetables

21.00 €

- Noix d'entrecôte de bœuf Simmental 260g, pommes de terre grenailles et roquette, beurre Maître d'Hôtel

Roasted Simmental rib sirloin steak, grenailles potatoes and rocket salad parsley's butter

24.00 €

- Gnocchi betterave, noix et fromage de chèvre frais

Beet gnocchi, nuts and fresh goat cheese

17.00 €

Les incontournables de la Terrasse

- Le BAO Fish Burger, cabillaud pané, tomate, sauce tartare, frites et mesclun

Bao Fish Burger

19.00 €

- Le Cheeseburger de la Terrasse: steak de bœuf, Comté, mesclun, tomates, cornichons, oignons, frites et mesclun

Cheeseburger: beef steak, cheese, green salad, tomatoes, pickles, onions and French fries

19.00 €

- Le tartare de bœuf préparé par nos soins, cru ou cuit, frites

Home made beef tartar, raw or pan fried, french fries

19.00 €

En application du règlement européen n°1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes présents dans nos plats sont répertoriés

Prix nets / Net prices

Prix nets / Net prices

