



Restaurant Le Patio

Service de 19h à 21h

Nos Cocktails Coup de Cœur 14€

Pur Planteur

Fruits exotiques, rhum, sucre de canne, épices

Mojito

Citron vert, menthe fraîche, rhum, sucre de canne et eau gazeuse

Spritz

Prosecco, apéritif, eau gazeuse

Gin Fizz

Gin, citron, sucre de canne, eau gazeuse

Tequila Sunrise

Téquila, jus d'orange, grenadine

Cocktail Champenois

Champagne, citron, sucre de canne

Le Classique Americano

Martini rouge et dry, Campari, eau gazeuse

Whisky 4cl

Red Label	8.00€
Jack Daniel's	10.00€
SingleBarrel	12.00€
Nikka	12.00€
Chivas 18ans	15.00€
Glenfiddish 18ans	16.00€

Cognac 4cl

Saint Mérac VSOP	8.00€
Hennessy	14.00€
Remy Martin	14.00€

Armagnac 4cl

Sempe	10.00€
Delaître 10ans	14.00€

Rhum 4cl

Saint-James	8.00€
Saint-James ambré	9.00€
Diplomatico	14.00€
Zacapa	15.00€

Gin 4cl

Gibson	8.00€
Bombay Sapphire	10.00€
Hendrik's	12.00€
Hendrik's Orbium	14.00€

Vodka 4cl

Smirnoff	8.00€
Absolut	10.00€
Belvedere	14.00€

Kir vin blanc	14cl.	9.50€
Kir royal	10cl.	14.00€
Malibu, Soho, Get27, Bailey's, Campari, Amaretto	6cl.	8.00€
Pastis, Ricard, Martini, Calvados, Tequila, Porto,	4cl.	8.00€
Poire, Mirabelle, Limoncello, Marc de Provence...	4cl.	8.00€

Le lundi et jeudi, la carte peut être limitée dans les choix proposés

Restaurant ouvert de 19h00 à 21h00

Une petite restauration est proposée durant toute la journée.

On Mondays and Thursdays, the menu may be limited in the choices offered

Restaurant open from 19:00 to 21:00

A small catering is offered throughout the day.

Les Mezzés à partager durant toute la journée

- Bruschetta 3 fromages 🌱 ou jambon champignons, salade verte 🌱 🍷 15.00€
Bruschetta with 3 cheeses or ham and mushrooms, green salad
- Notre planche du jour de charcuteries et fromages 🌱 🍷 17.00€
Our platter of the day with charcuterie and cheese
- Notre assiette de Mezzés à partager :
- Caviar d'aubergine, Crème de poivron, Tzatziki, Houmous, Pain Libanais 🌱 🌱 🍷 19.00€
Eggplant Caviar, Cream of Pepper, Tzatziki, Hummus and Lebanese Bread

Une entrée pour bien commencer

- Carpaccio de poulpe sauce aux agrumes 16.00€
Octopus carpaccio with citrus sauce
- Mozzarella burrata sauce pesto et roquette 🌱 🌱 🍷 18.00€
Mozzarella burrata with pesto and arugula salad
- Salade César traditionnelle 🌱 🍷 18.00€
Traditional Caesar Salad
- Saumon Gravlax crème d'aneth et ses toasts 🍷 20.00€
Gravlax salmon with dill cream and toast
- Tartare de Saint Jacques à l'aneth et citron vert 18.00€
Scallop tartare with dill and lime
- Melon au jambon serrano et parmesan 🍷 16.00€
Fresh melon with serrano ham and parmesan
- Carpaccio de bœuf sauce pesto et copeaux de parmesan 🍷 16.00€
Beef carpaccio with pesto sauce and parmesan shavings
- Foie gras et son chutney de figes 24.00€
Foie gras and his fig chutney

Le coin du boucher

Chateaubriand de Bœuf (180g), sauce demi-glace (ou sauce truffe aestivum +4€) 🍄 38.00€
Chateaubriand beef and his "demi-glace" sauce (or aestivum truffle sauce +4€)

Filet de volaille sauce façon Tikka Masala 🍄 🍷 24.00€
Poultry fillet with Tikka Masala sauce

Petits farcis niçois et crème de poivrons 🍄 28.00€
Small stuffed with pepper cream

Grande salade César traditionnelle et ses frites 🍄 🍷 24.00€
Traditional Caesar Salad with french fries

Grand Carpaccio de bœuf sauce pesto, parmesan et frites 🍷 26.00€
Beef carpaccio with pesto sauce and parmesan shavings with French fries

Du côté de la mer

Dos de cabillaud aux olives de Taggiasca 26.00€
Cod back with Taggiasca olives

Saint Jacques en persillade et son risotto 🍄 🍷 36.00€
Scallop in parsley and his risotto

Grand tartare de Saint Jacques à l'aneth et citron vert avec ses frites 32.00€
Sea bass tartar with fresh mango with French fries

Filet de loup sauce citron 🍷 26.00€
Sea bass fillet with lemon sauce

Saumon grillé et son flan de légumes, crème d'aneth 🍄 28.00€
Grilled salmon and vegetable pancake, virgin sauce

Nos pâtes

Tagliatelles avec sa burrata, sauce tomate, câpres et basilic 🌱 🍄 🍷 24.00€
Tagliatelle pasta with burrata, capers, tomatoes and basil

Tagliatelles à la truffe d'été et parmesan 🌱 🍄 🍷 28.00€
Tagliatelle with summer truffle and parmesan

Risotto au parmesan 🌱 🍄 🍷 22.00€
Parmesan cheese risotto

Toutes nos assiettes sont accompagnées de légumes et féculents (sauf pour nos pâtes)
All our plates are accompanied by vegetables and starchy foods

A côté de votre plat, ...

Salade mixte 🌱 7.00€

Patates douces 🌱 🍄 8.00€

Frites 🌱 🍄 7.00€

Nos Desserts

<i>En fromage, notre Banon des Alpes de Haute Provence</i>	12.00€
Tartelette abricot au romarin 🌿 🥛 <i>Apricot tartlet with rosemary</i>	13.00€
Soupe de fraises <i>Strawberry soup</i>	10.00€
Sorbet façon Mojito <i>Mojito-style sorbet</i>	10.00€
Tartare de mangue et ananas <i>Mango and pineapple tartare</i>	10.00€
Profiterole craquelin gourmande, son chocolat de chez Weiss 🌿 🥛 <i>Profiterole gourmet cracker with its chocolate from Weiss</i>	14.00€
Grande boule glacé citron yuzu et chocolat blanc 🌿 🥛 <i>Large iced lemon yuzu and white chocolate ball</i>	12.00€
Toblerone glacé au café façon tiramisu 🌿 🥛 <i>Tiramisu-style iced coffee toblerone</i>	12.00€
Café Gourmand 🌿 🥛 <i>Gourmet coffee</i>	14.00€

Le Menu des Enfants 15€ (jusqu'à 12ans inclus)

Plat + dessert + boisson

Filet de volaille rôti
Steak haché de bœuf poêlé
Bruschetta
Tagliatelles sauce tomate ou boulettes de bœuf
Filet de poisson du jour

Roasted poultry fillet
Pan-fried ground beef steak
bruschetta
Tagliatelle with tomato sauce or beef meatballs
Fish fillet of the day

 végétarien  gluten  lactose

Carte des Boissons

Verre de vin, Château Saint-Martin, Cru Classé 14cl. 8.00€

Blanc

Château Saint Martin Grand Cru	2024	75cl.	32.00€
Château Minuty Prestige	2023	75cl.	42.00€
Château Rasque	2023	75cl.	44.00€
Bourgogne Petit Chablis	2023	75cl.	39.00€
Centre Val de Loire Sancerre	2021	75cl.	44.00€
Bourgogne Chardonnay	2022	75cl.	38.00€
Côtes du Rhône Viognier	2023	75cl.	27.00€

Rosé

Château Saint Martin Grand Cru	2024	75cl.	32.00€
Château Minuty Prestige	2023	75cl.	42.00€
Château Rasque	2023	75cl.	44.00€

Rouge

Château Saint Martin Grand Cru	2022	75cl.	32.00€
Château Minuty Prestige	2021	75cl.	42.00€
Château Rasque	2022	75cl.	44.00€
Bourgogne Pinot Noir	2022	75cl.	36.00€
Bordeaux Saint-Emilion	2019	75cl.	48.00€
Mouton Cadet Baron Rothschild	2022	75cl.	42.00€
Côtes du Rhône Morgon	2022	75cl.	44.00€

Champagnes

Coupe de Champagne (Antoine Damont)	10cl.	10.00€
Champagne Brut Veuve Clicquot	75cl.	90.00€

Eaux Minérales, jus de fruit et Sodas

Sodas (Coca-Cola, Coca-cola zéro, Orangina, Schweppes agrume, Ice-tea, Perrier, Bière 0%...)	33cl.	4.50€
Sirops à l'eau (Grenadine, Pêche, Fraise, Citron, Menthe, Violette, Orgeat, Passion et Kiwi)	33cl.	2.50€
Jus de fruits (Orange, Passion, Mangue, Pomme, Tomate, Fraise, Pêche, Ananas, Pamplemousse)	33cl.	6.50€
Evian, San Pellegrino	50cl. 5.50€ 100cl.	8.00€

Boissons chaudes

Expresso, Décaféiné, Lungo Forte	3.80€
Cappuccino, Café au Lait, Chocolat Chaud, Thé et Infusion	5.50€

Bières

1664/ Leffe/ Heineken/Hoegaarden blanche	33cl	5.80€
Despérados/Chimey bleu (brune)	33cl.	6.50€