

FOOD **MENU**

**SAVEURS DU SUD,
PIEDS DANS LE SABLE**

FLAVORS OF THE SOUTH, FEET IN THE SAND

ALLERGÈNES

ALLERGENS



Poisson
Fish



Céleri
Celery



Crustacés
Crustaceans



Soja
Soy



Oeuf
Egg



Mollusques
Molluscs



Gluten
Gluten



Lupin
Lupin



Sulfites
Sulfites



Moutarde
Mustard



Sésame
Sesame



Lait
Milk



Fruits à coque
Nuts

TAPAS

À PARTAGER



LES POIVRONS



€12

Marinés à notre façon

Bell peppers: marinated our way

L'OEUF MIMOSA



€14

Rillettes de poisson aux épices colombo et mimosa de jaune d'œuf

Deviled egg: fish rillettes with colombo spices, topped with mimosa-style egg yolk

LA SOUPE

Tous les allergènes | All allergens

€15

Bouillon de poissons inspiré de la bouillabaisse, rouille et croûtons

Bouillabaisse-inspired fish broth with rouille and croutons

LES CALAMARS



€15

En persillade de roquette

Squid with arugula persillade

PAN CON TOMATE



€16

Pain ficelle légèrement toasté, tartare de tomates à l'ail et jambon cru

Lightly toasted French breadstick, garlic tomato tartare and cured ham

LA TARTINE

€16

Os à moelle grillé au four, ail, thym et piment d'Espelette

Roasted bone marrow with garlic, thyme and a touch of Espelette pepper

LES CLAMS



€16

Palourdes juste ouvertes, en persillade de roquette

Simply opened, with arugula persillade



LE POIREAUX EN VINAIGRETTE



€17

Oeuf poché, fêta et bacon

Leeks in vinaigrette: poached egg, feta, and bacon



LES ARTICHAUTS



€18

Frits, copeaux de parmesan et mayonnaise truffée

Fried artichokes with parmesan shavings and truffle mayonnaise

LA FOCACCIA



€21

Langouste marinée en vinaigrette citronnée et coleslaw en escabèche

Lobster marinated in a lemon vinaigrette with escabeche coleslaw



LA BURRATA POIVRADE



€22

Caviar d'artichaut aux noix de cajou, citron et chips d'artichaut

Artichoke caviar with cashew nuts, lemon and artichoke chips

LES SLIDERS



x5 : €25

Mini burgers de bœuf -

Tomates cerises confites, salade, oignons frits et sauce cheddar

Mini beef burgers -

With confit cherry tomatoes, salad, crispy onions and cheddar sauce

SALADES

LA SALADE FRAÎCHEUR €19

Tomates cerises, brocolini grillés, pesto de roquette, noisettes torréfiées & burrata
Freshness Salad: cherry tomatoes, grilled brocolini, arugula pesto, toasted hazelnuts & burrata

LA SALADE GRECOUE €20

Concombre, tomates cerises, oignon rouge, olives Kalamata et feta
Greek salad: cucumber, cherry tomatoes, red onion, Kalamata olives, and feta cheese

LA SALADE COCO BEACH €28

Crevettes, chair de crabe, poulpe, langouste, avocat, mangue, concombre, légumes verts et vinaigrette yuzu, kalamansi

Shrimp, crab meat, octopus, lobster, avocado, mango, cucumber, green vegetables with yuzu-kalamansi vinaigrette

LA SALADE CÉSAR Classique : €19 Poulet : €23 Gambas : €25 Langouste : €29

Cœur de romaine, œuf dur, croûtons, parmesan, bacon et sauce César

- Classique, Poulet, Gambas ou Langouste -      

Caesar salad: romaine heart, hard-boiled egg, croutons, parmesan, bacon, and Caesar dressing - classic, chicken, prawns or lobster

VÉGÉ • VEGAN

L'AUBERGINE €24

Façon tempura, sauce gribiche et aioli

Eggplant: tempura-style, with gribiche sauce and aioli

LE CARPACCIO €25

Duo de courgettes en carpaccios : marinées à l'huile et citron, pignons de pin et noisettes grillées, huile de roquette, crème de balsamique et burrata crémeuse

Zucchini Carpaccio Duo: marinated in olive oil and lemon, toasted pine nuts and hazelnuts, arugula oil, balsamic cream, and creamy burrata

TARTARES

CARPACCIOS CEVICHES

LE BOEUF

Classique : €26

Os à Moelle : €30



Tartare de bœuf à l'os à moelle ou classique

Beef: beef tartare with bone marrow or classic style

OV LE VEAU



€27

Carpaccio de veau cuit en basse température façon vitello tonnato

Veal carpaccio cooked sous-vide, vitello tonnato style

LE LOCAL



€28

Ceviche de poisson local, mais grillé, avocat, échalote, cébette, aqua chili, gingembre et piment végétarien, coriandre

The Local: ceviche of local fish, lightly grilled, with avocado, shallots, spring onions, aqua chili, ginger, vegetarian chili and coriander

^ PÂTES

ALLE VONGOLE



€26

Fettucine, palourdes, persillade de roquette

Fettucine tossed with clams and arugula persillade

A LA POUTARGUE



€28

Tagliatelle à l'encre de seiche et poutargue truffée

Squid ink tagliatelle with truffled bottarga

POISSONS

LA BALISTE



€27

En tempura, vinaigrette de câpres, aïoli et petits légumes
In tempura, with caper vinaigrette, aioli, and small vegetables

LE WAHOO



€29

Mi-cuit et sétoise de calamars, écrasé de pommes de terre
Lightly seared, with squid sétoise and mashed potatoes

LE BAR



€32

Grillé entier, petits légumes et salade
Sea bass: grilled whole, with seasonal vegetables and salad

LE POULPE



€32

Grillé, sauce romesco et salsa verde, pommes de terre grenaille
Octopus: grilled, with romesco sauce, salsa verde, and baby potatoes

LA BOURIDE



€34

Lotte confite en écaille de pomme de terre, purée de carotte,
aïoli safrané et sa sauce bourride
Confit monkfish in a potato scale crust, carrot purée, saffron aioli and bourride sauce

VIANDES

LA VOLAILLE



€28

Raviole ouverte de poule au pot, bacon et sauce poulette

Poultry: open ravioli of poule au pot with bacon and poulette sauce

LE PORC



€29

Poitrine de porc ibérique grillée, coleslaw frais et compote de pomme façon pomme au four, jus de viande corsé, écrasé de pommes de terre

Pork: grilled Iberian pork belly, fresh coleslaw, baked-style apple compote, rich meat jus, and mashed potatoes

LE BOUDIN



€35

Beau médaillon de boudin et foie gras façon Wellington, écrasé de pommes de terre et jus corsé

Black pudding: beautiful medallion of black pudding and foie gras Wellington-style, mashed potatoes and rich jus

L'AGNEAU



€36

Selle d'agneau grillée, sauce Paloise, légumes verts et pommes paille

Lamb: grilled saddle of lamb with Paloise sauce, green vegetables, and straw potatoes

LE VEAU



€38

Côte de veau, légumes glacés, purée et jus réduit au romarin

Veal: veal chop, glazed vegetables, purée and rosemary jus

LE FILET DE BOEUF



€38

Façon classique, steak au poivre ou nature, croustillant de pommes de terre

Beef filet: classic style, peppercorn steak or plain, with crispy potatoes

TO SHARE

A PARTAGER



POULET ENTIER SANS OS €65

POUR 2 / FOR 2

Mariné au gingembre, citron vert, ail, piment végétarien, purée à l'ail confit et jus de volaille corsé

Boneless whole chicken: Marinated in ginger, lime, garlic, chili pepper, with roasted garlic purée and rich chicken jus



POULPE ENTIER €150

POUR 3 / FOR 3 - 1.5KG/53OZ

Grillé au mibrasa, pommes de terre grenaille et beurre frémissant au citron et aux herbes

Whole octopus: grilled on the mibrasa, with baby potatoes and beurre monté with lemon and herbs



BURGERS

LE CLASSIQUE BACON CHEESE



€22

Pain burger, salade, tomate, steak haché, bacon, oignons frits et sauce cheddar
Burger bun, lettuce, tomato, beef patty, bacon, crispy onions and cheddar sauce

OV LE BRAT



€22

Club sandwich inspiré du BLT, bacon, roquette, avocat, tomates cerises confites et sauce œuf dur
Club sandwich inspired by the BLT, bacon, arugula, avocado, confit cherry tomatoes and hard-boiled egg sauce

OV LE PUCCIA



€24

Pesto de roquette citronné, tomates cerises confites au four, jambon cru et straciatella
Lemony arugula pesto, oven-roasted cherry tomatoes, cured ham, and straciatella

LE COCO



€24

Pain burger, salade, tomate, boudin à la milanaise, oignons frits, bacon, sauce camembert et compote de pommes

Burger bun, lettuce, tomato, Milanese-style black pudding, bacon, crispy onions, camembert sauce and apple compote

ACCOMPAGNEMENTS • SIDES

SALADE VERTE

Mixed green salad

POMMES ALLUMETTES FINES

Nature ou Truffe/parmesan

Shoestring potatoes

Plain or truffle/parmesan



POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS

Sautéed green vegetables

PURÉE DE POMMES DE TERRE

FACON ROBUCHON

Nature ou Truffe

Mashed potatoes Robuchon-style

Plain or truffle



MENU ENFANTS • KIDS MENU

€15

STEAK / POISSON / TENDERS DE POULET

Frites / purée / légumes



Steak / fish / chicken tenders

Fries, mashed potatoes, or vegetables

BOULE DE GLACE

Ice cream scoop

DESSERTS

AFFOGATO



€8

Café, glace vanille, Chantilly, Amandes

Coffee, vanilla ice cream, whipped cream, almonds

MOUSSE AU CHOCOLAT



€14

Légère et gourmande

Chocolate mousse: light and indulgent

ÉCLAIR AU CHOCOLAT



€15

Ganache au chocolat noir et gruë de cacao

Chocolate éclair: dark chocolate ganache and cocoa nibs

SAINT-HONORÉ



€15

Classique, à découper devant vous

Classic, prepared and sliced tableside

ASSIETTE DE FRUITS

€12

POUR 2: €20

Mix de fruits du moment

Fruit plate: seasonal fruit mix

COUPE GLACÉE DU JOUR

A PARTAGER : €28

Selon l'inspiration du chef

Ice cream cup, as inspired by the chef

TROPÉZIENNE À PARTAGER



€21

Crème parfumée à l'orange confite et brioche maison

Tropézienne to share: cream flavored with candied orange and homemade brioche

BON 😊
APPETIT