

ENTRÉES • STARTERS

La Véritable Salade César Laitue romaine croquante, volaille grillée, copeaux de parmesan, croûtons dorés et sauce César maison. Crisp romaine lettuce, grilled chicken, aged Parmesan, golden croutons, and creamy homemade Caesar dressing.	180
Tartare d'Avocat aux Fruits de Mer Avocat frais, crevettes et fruits de mer marinés, vinaigrette citronnée. Fresh avocado, marinated shrimp and seafood, served with a lemon vinaigrette.	190
Buratta Crémeuse & Tartare de Tomates Anciennes Buratta des Pouilles, tomates de saison, basilic frais et huile d'olive vierge. Apulian burrata, seasonal tomatoes, fresh basil, and extra virgin olive oil.	210
Carpaccio de Saumon Fumé Fines tranches de saumon fumé, crème acidulée aux herbes fraîches. Delicate slices of smoked salmon with a fresh herb sour cream.	260
Pastèque, Feta & Menthe Fraîche Salade estivale rafraîchissante, huile d'olive et citron vert. Refreshing summer salad, dressed with olive oil and lime.	170
Gaspacho Potimarron Passion Velouté froid de tomates et légumes du soleil, touche de fruit de la passion. Chilled tomato and summer vegetable velouté, finished with a touch of passion fruit.	160

SUR LE GRILL & PLANCHA • FROM THE GRILL & PLANCHA

Cœur de Filet de Bœuf Grillé Pièce tendre grillée selon votre cuisson. Tender grilled beef, cooked to your preference.	295
Suprême de Volaille Fermière Jus corsé et légumes de saison. Rich jus and seasonal vegetables.	190
Entrecôte Grillée Pièce généreuse, sauce au choix. A generous cut of beef with your choice of sauce.	280
Mix Grill du Chef Sélection de viandes grillées et garnitures gourmandes. Selection of grilled meats with indulgent side dishes.	270
Burger Marchica Steak haché premium, cheddar fondant, sauce maison. Premium beef burger with melted cheddar and house-made sauce.	200



POISSONS & FRUITS DE MER • FISH & SEAFOOD

Pavé de Dorade Royale Légumes du marché et sauce vierge. Market vegetables and sauce vierge	260
Retour de Pêche Selon l'arrivée du jour. Depending on the day's catch.	270
Pavé de Loup Bar Poisson grillé aux herbes méditerranéennes. Grilled fish with Mediterranean herbs.	280
Pavé de Saumon Sauce citronnée et légumes croquants. Lemon sauce and crisp vegetables.	260
Spaghetti aux Gambas À l'Ail et Persil, Gambas sautées, huile d'olive et herbes fraîches Sautéed king prawns with garlic and parsley, olive oil, and fresh herbs.	190

LES DOUCEURS • SWEET TREATS

Paris-Brest Tradition Praliné noisette et pâte à choux croustillante. Hazelnut praline and crisp choux pastry.	120
Forêt Noire Griottes, chocolat noir et crème légère. Morello cherries, dark chocolate, and light cream.	120
Cheesecake Crémeux Biscuit croquant et coulis de fruits rouges. Crisp biscuit and red berry coulis.	120
Assiette de Fruits de Saison Sélection de fruits frais du marché. Selection of fresh seasonal fruits.	120
Coupe Glacée Trois Parfums Choisissez vos saveurs préférées. Choose your favorite flavors.	120
Trio de Sorbets Artisanaux Parfums selon la saison. Flavors inspired by the season.	120

