



## LA CARTE

### ENTREES

<i>M</i> ousseline de soles aux crevettes safranées, croustillant de parmesan et coulis aux herbes fraîches	<b>14 €</b>
<i>M</i> esclun acidulé aux agrumes et son croustillant de chèvre (Salade avec asperges cuites, mange tout cuit, chou romanesco, feuille de brick en cigare avec chèvre frais et herbes, assaisonnement huile d'olive, citron et orange)	<b>14 €</b>
<i>C</i> annellonis de jambon de pays, bouquets de roquette et sa quenelle de brousse (Caponnât : poivrons, oignons, aubergines, cuites lentement au four avec un peu de tomates à la fin rajout balsamique et câpres)	<b>16 €</b>
<i>S</i> aumon fumé de Norvège, son beurre à l'aneth et ses toasts croustillants	<b>15 €</b>
<i>T</i> errine maison de foie gras de canard, chutney de poires, demi poire cardinale et pain de campagne	<b>16 €</b>
<i>A</i> ssiette de farcis Niçois, bouquet de mesclun au basilic	
3 pièces :	<b>16 €</b>
5 pièces :	<b>20 €</b>

### LES GRANDES SALADES

<i>L</i> a Grandiosa Salade César	<b>14 €</b>
<i>L</i> 'Incontournable Salade Niçoise et son pavé de thon grillé	<b>15 €</b>
<i>A</i> ssiette italienne de cochonnailles, son treccia de mozzarella di bufala sur ardoise et ses pains pays, tomates lamelles au pesto et ses gressins	<b>18 €</b>

### LE POTAGE OU VELOUTE DU MOMENT

<i>R</i> éalisé avec des légumes frais et agrémenté selon les spécialités réalisées (parmesan, croutons, crème ... !!!)	<b>15 €</b>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

Service du lundi au jeudi de 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 22 h 30  
Vendredi et samedi de 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 23 h  
Dimanche de 12 h à 15 h et de 19 h à 22 h 30  
Prix TTC – Service compris

## CARPACCIO ET TARTARES

Carpaccio géant, servi avec frites et mesclun	17 €
Tartare classique, servi avec frites et mesclun	17 €
Tartare Niçois (huile olive, citron, tomates, olives, basilic, câpres), servi avec panisses et mesclun	17 €
Tartare italien, jambon cru et copeaux de parmesan, servi avec frites et mesclun	18 €
Tartare de dorade et pétoncle, borrito de légumes à l'huile vierge	18 €

## POISSONS

Filets de rougets craquant de tapenade, sur tian de légumes	20 €
Croustillant de saumon aux légumes et aromates (feuilles de brick rôties à la salamandre)	23 €
Saint Jacques poêlées aux châtaignes, risotto de quinoa à la tomate et coriandre fraîche	23 €
Filet de Saint Pierre en croute d'herbes fraîches et sa crème fine au gingembre	24 €
Tronçons de lottes bardés à la pancetta poêlés minute, son beurre clair au citron vert	24 €
Gambas rôties au mélo de légumes sautés, recette créole (sauce chien)	25 €

## VIANDES

Filet de bœuf poêlé, os à moelle et fleur de sel	25 €
Le Greg d'agneau saisi aux artichauts et pommes de terre rôties, jus court à la fleur de thym	24 €
Eventail de Magret de canard rôti aux figues et à la badiane, poêlée de légumes de saison	25 €
L'onglet de veau gratiné au chèvre couronne et tomates confites, crémeux de pommes de terre	25 €
Côte de bœuf à la plancha, (400g env.) sauce aux choix et garniture du moment	26 €

## LES PATES TRADITIONNELLES

Nos linguines ou penne réalisées aux saveurs traditionnelles :

Bolognaise	13 €
Napolitaine	13 €
Carbonara	14 €
Forestière	14 €

## PATES ET RISOTTOS

Risotto tradiccia, pancetta grillée et tomates cerises	14 €
Linguines au pistou, poêlée de seiches et filets de rougets	15 €
Tagliatelles fraîches au parmesan et jambon cru	16 €
Risotto crémeux aux pétoncles et pointes d'asperges	17 €

Service du lundi au jeudi de 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 22 h 30

Vendredi et samedi de 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 23 h

Dimanche de 12 h à 15 h et de 19 h à 22 h 30

Prix TTC – Service compris

## Formages

Assiette de fromage et son mesclun 8 €

## DESSERTS

Fondant chocolaté crème douce, effeuillé de menthe et sa tuile au spéculoos 7 €  
Mousse de fromage blanc meringuée et gelée de citronnelle aux framboises fraîches 7 €  
Carpaccio d'ananas caramel léger au citron vert 7 €  
Tiramisu aux fruits rouges et émietté de pistaches 8 €  
Crème brûlée à la lavande et éclats de pralin 7 €  
La vitrine de desserts (variantes de desserts maison) 7 €  
Glaces & sorbets (la boule : vanille, chocolat, fraise, citron, cassis, ananas, café, pistache) 2 €  
Millefeuilles craquant au sésame, mousse tropézienne et demie fraise en citadelle 8 €  
Arc en ciel sur La Frégate (mousse de fruits aux 3 saveurs sur génoise aux agrumes)  
Spécialité maison 8 €

## MENU ENFANT ET SON CADEAU 11 €

Steak haché frais garni de frites, riz, légumes, pâtes ou salade  
Ou Pavé de saumon garni frites, riz, légumes, pâtes ou salade  
Ou Pâtes sauce bolognaise ou napolitaine  
Ou Mini Bruschetta (tomate, mozzarella) salade verte et frites  
Glace (2 boules) ou dessert surprise

## FORMULES uniquement le midi

PLAT DU JOUR 10,50 €  
FORMULE DUETTO  
Entrée du jour + Plat du jour, café ou Plat du jour + dessert, café 14,50 €  
FORMULE TERA 19,50 €  
Entrée du jour + Plat du jour + dessert, café  
FORMULE CASINO et SPECTACLE  
Tera + 5 € jetons 23 €  
Verre de vin (3 couleurs) 3 €  
Café 2 €

Service du lundi au jeudi de 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 22 h 30  
Vendredi et samedi de 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 23 h  
Dimanche de 12 h à 15 h et de 19 h à 22 h 30  
Prix TTC – Service compris

## MENU DECOUVERTE 39 €

**M**ousseline de soles aux crevettes safranées, croustillant de parmesan  
et coulis aux herbes fraîches

Ou

**M**esclun acidulé aux agrumes et son croustillant de chèvre  
(Salade avec asperges cuites, mange tout cuit, chou romanesco, feuille de brick  
en cigare avec chèvre frais et herbes, assaisonnement huile d'olive, citron et orange)

Ou

**C**annellonis de jambon de pays, bouquets de roquette et sa quenelle de brousse  
(Caponnât : poivrons, oignons, aubergines, cuites lentement au four avec un peu de tomates à la fin  
rajout balsamique et câpres)

--- o ---

**C**roustillant de saumon aux légumes et aromates  
(Feuilles de brick rôties à la salamandre)

Ou

**P**èce de bœuf grillée à la plancha, sauce vigneronne avec garniture du moment

Ou

**R**isotto crémeux aux pétoncles et pointes d'asperges

--- o ---

**F**ondant chocolaté crème douce, effeuillé de menthe et sa tuile au spéculoos

Ou

**L**a vitrine de desserts (variantes de desserts maison)

Ou

**G**laces & sorbets (la boule : vanille, chocolat, fraise, citron, cassis, ananas, café, pistache)

## MENU EMOTION 54 €

**K**ir de bienvenue

--- o ---

Entrée, plat et dessert au choix à la carte

--- o ---

Café

Service du lundi au jeudi de 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 22 h 30

Vendredi et samedi de 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 23 h

Dimanche de 12 h à 15 h et de 19 h à 22 h 30

Prix TTC – Service compris