



## POUR COMMENCER - STARTERS

MAD

Terrine de foies de volaille aux champignons, cœur de salade et pain toasté <i>Chicken liver terrine with mushrooms, green salad and toasted bread</i>	240
	
Œufs brouillés aux asperges vertes et crevettes <i>Scrambled eggs with green asparagus and shrimps</i>	220
 	
Beignets de gambas, sauce aigre-douce <i>Prawn fritters with sweet and sour sauce</i>	200
Salade César, cœur de romaine, poulet karaage, œufs durs et parmesan Reggiano <i>Caesar salad with romaine heart, karaage chicken, hard-boiled eggs and Reggiano parmesan</i>	190
	
Aubergine rôtie, feta, roquette et condiments <i>Roasted eggplant, feta, arugula and condiments</i>	160
 	
Burrata, légumes grillés au feu de bois, sauce pistou et pousses de salade <i>Burrata, wood-fire grilled vegetables, pistou sauce and salad shoots</i>	210
 	
Cocktail d'avocat et chair d'araignée de Oualidia <i>Avocado and Oualidia crab cocktail</i>	210
  	
Salade de poulpe à la Crétoise <i>Cretan octopus salad</i>	190
 	
Tataki de bœuf, salade de coriandre et roquette, sauce Thai <i>Beef tataki with coriander and arugula salad, Thai sauce</i>	200
 	
Filet de thon mariné cru à la Tahitienne <i>Marinated raw tuna, Tahitian-style</i>	200
	
Huîtres de Oualidia, pain croustillant, citron et beurre (6 ou 12 huîtres) <i>Oualidia oysters with crusty bread, lemon and butter (6 or 12 oysters)</i>	190/380
  	
Calamars frits croustillants, sauce aioli <i>Crispy fried calamari with aioli sauce</i>	190
	
Carpaccio de loup, huile d'olive douce, jus de citron et petits condiments <i>Sea bass carpaccio, mild olive oil, lemon juice and condiments</i>	250
  	



SANS GLUTEN/ GLUTEN FREE



VÉGÉTARIEN / VEGAN



\* SANS PRODUITS LAITIERS / DAIRY FREE



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE LOCALE/ LOCALLY SOURCED PRODUCTS



## LES PLATS - MAIN DISHES

MAD

Penne à la sauce tomate, crevettes sautées à l'ail et persil <i>Penne with tomato sauce, prawns sautéed with garlic and parsley</i>	250
	
Ravioles à la ricotta, pousses d'épinards parmesan et sauge fraîche <i>Ricotta ravioli, spinach leaves, parmesan and fresh sage</i>	210
	
Cassiolette de fruits de mer à la marinère, tomates cerise et basilic <i>Seafood casserole, marinère sauce, cherry tomatoes and basil</i>	340
 	
Filet de bar à la plancha, sauce vierge, légumes du moment <i>Grilled sea bass fillet, virgin sauce, seasonal vegetables</i>	340
  	
Dos de saumon grillé, huile d'olive, jus de citron, légumes du moment <i>Grilled salmon fillet, olive oil, lemon juice, seasonal vegetables</i>	320
	
Steak de thon pimenté, tomates et piment doux, riz pilaf <i>Spicy tuna steak, tomatoes and sweet peppers, pilaf rice</i>	300
 	
Poulpe grillé, houmous de petits pois, sauce chimichurri <i>Grilled octopus, green pea hummus, chimichurri sauce</i>	240
	
Cuisse de canard confite, pommes grenailles rôties <i>Duck leg confit, roasted baby potatoes</i>	300
  	
Demi-poulet fermier rôti, pommes frite maison <i>Roasted free-range chicken, homemade fries</i>	360
	
Suprême de poulet, sauce crémeuse aux morilles, riz pilaf <i>Chicken supreme with creamy morel sauce, pilaf rice</i>	300
 	
Navarin printanier <i>Spring lamb navarin</i>	270
	
Côtelettes d'agneau grillées, jus infusé au romarin, légumes du moment <i>Grilled lamb chops with rosemary jus, seasonal vegetables</i>	310
  	
Kefta de bœuf, tomates et oignons grillés, pommes frites Maison <i>Beef kefta, grilled tomatoes and onions, homemade French fries</i>	260
  	
Tartare de bœuf traditionnel, pommes frites Maison <i>Traditional beef tartar, homemade French fries</i>	280
  	
Filet de bœuf rôti au poivre noir, pommes frites Maison <i>Roasted beef fillet with black pepper, homemade French fries</i>	360
 	



SANS GLUTEN/ GLUTEN FREE



VÉGÉTARIEN / VEGAN



\* SANS PRODUITS LAITIERS / DAIRY FREE



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE LOCALE/ LOCALLY SOURCED PRODUCTS