

Entrées-Starters

Minute de rougets, artichauts poivrade à la menthe et coriandre <i>Minute of red mullet, peppered artichokes with mint and coriander</i>	34
✦ Soupe de poissons de roche, « dans la tradition Bâcon » diablotin au parmesan frotté à l'ail <i>Fish soup of local rock fish "in the Bâcon tradition"</i> <i>parmesan diablotin, rubbed with garlic</i>	26
Gambero rosso mariné à l'huile d'olive citrus poivre Maniguette <i>Gambero rosso marinated in citrus olive oil, Maniguette pepper</i>	44
Carpaccio de pêche de Méditerranée mariné minute condiment citron de pays et grenade <i>Mediterranean minute marinated carpaccio</i> <i>country lemon condiment and pomegranate</i>	36
Bagna Cauda Riviera, nos légumes régionaux crus à tremper <i>Bagna Cauda Riviera, our raw vegetables to soak</i> <i>and tempura of courgette flower</i>	24
Foie gras de canard mi-cuit fait maison aux figes <i>Homemade duck foie gras with figs</i>	32
✦ Ravioles de langouste cuisinée dans son fumet médaillon légèrement tiédi <i>Ravioli filled with crayfish cooked in its aroma</i> <i>medallion slightly warmed</i>	34
✦ Délice de loup au beurre blanc truffé <i>Delicate pasta ravioli filled with sea bass with truffled with butter</i>	29

L'incontournable Bouillabaisse The inevitable Bouillabaisse

✦ Bouillabaisse en deux services (à partir de 2 pers) <i>Bouillabaisse in two services (from 2 persons)</i>	115/pers
✦ Bouillabaisse langouste (à partir de 2 pers) <i>Bouillabaisse with crayfish (from 2 persons)</i>	150/pers

✦ Tradition
Bâcon

Prix nets, service 15 % et TVA 10 % inclus.

Cartes bancaires Visa / Mastercard uniquement - Credit cards Visa / Mastercard only.

Poissons - Fishes

Poissons locaux selon la pêche
Local fresh catch of the day

Grillés au feu de bois
Grilled over a wood fire

Prix des 100 g
Price per 100 g

Loup de Méditerranée - <i>Sea bass</i>	24
Chapon - <i>Red Snapper</i>	22
Daurade Royale - <i>Royal Seabream</i>	20
Saint-Pierre - <i>John Dory</i>	22
Denti - <i>Dentex</i>	22

Crustacés - Crustacean

Homard bleu (<i>sur commande 24h à l'avance</i>) - <i>Blue lobster (on order 24 hours in advance)</i>	24
Langouste - <i>Crayfish</i>	34

Garniture sauce vierge au citron de pays,
pommes mousseline et boulangère de céleri au cerfeuil frais

*Garnish with virgin lemon sauce,
mousseline and celery baker with fresh chervil*

Le loup en croûte cocotte primeur de notre maraîcher, sauce choron (min 2 pers) <i>Sea bass tarragon crust our market gardener's cocotte, choron sauce (from 2 persons)</i>	26/100 g
Ombrine de Méditerranée aux algues sauce verveine <i>Mediterranean Ombrine with seaweed Verbena sauce</i>	46

Notre alternative - Our alternative

Filet de bœuf simmental cuisiné au feu de bois tarte de provence au thym citron, râpé de truffe de saison <i>Simmental filet beef cooked over a wood fire provençal tart with lemon thyme, a grated of seasonal truffle</i>	52
Risotto arborio au parmesan et champignons des bois <i>Risotto arborio with parmesan cheese and woodland mushroom</i>	58