

Dîner – Dinner

19h à 22h – 7pm to 10pm

Entrées – Starters

Œuf poché, risso au poivron rouge, émulsion tomate basilic <i>Poached egg, red pepper risso, tomato basil emulsion</i>	✓	32€
Seiche grillée au citron confit, coulis de tomate ananas au basilic, condiment rouille <i>Grilled cuttlefish with confit lemon, pineapple tomato coulis with basil, rouille condiment</i>		38€
Harira d'agneau de lait façon « Coco » <i>Sucking lamb harira in « Coco » style</i>		28€
Palourdes farcies au beurre de citron et fenouil <i>Gratinated clams with lemon butter & fennel</i>		42€
Ceviche de carabineros, marinade des têtes rafraîchit à la main de Buddha de Bachès <i>Carabineros ceviche, marinade refreshed with Buddha's hand citrus from Bachès</i>	⊗	58€
Terrine de foie gras, condiment agrumes de la maison Bachès, brioche toastée <i>Foie gras terrine, citrus condiment from Bachès, toasted brioche</i>		36€

Le Végétal – Vegetal

Artichaut frit alla giudia, houmous d'artichaut tahini, citron confit <i>Fried artichoke alla giudia, tahini artichoke hummus, confit lemon</i>	⊗ ✓	36€
Brocoli grillé, muesli de graines, pesto pistache, pecorino <i>Grilled broccoli with pistachio pesto, seeds muesli & peppered pecorino</i>	✓	32€
Asperges blanches « La Compostelle » de Cestas, hollandaise verveine citron, poutargue de Muggine <i>“La Compostelle” white asparagus from Cestas, lemon verbena hollandaise, bottarga from Muggine</i>	⊗ ✓	46€

Poissons – *Fish*

1/2 langouste du vivier ou carabineros XXL cuisinées comme une paella <i>½ lobster or XXL carabineros cooked paella style</i>	⊗ 75€
Lotte roulée au chorizo Bellota, mini courgette farcie aux légumes Niçois <i>Bellota chorizo rolled monkfish, mini zucchini stuffed with vegetables from Nice</i>	55€
Cabillaud cuit au plat, stockfish à la Provençale <i>Braised cod, Provençal stockfish</i>	⊗ 52€

Viandes – *Meats*

Filet de bœuf blonde d'Aquitaine, asperges vertes françaises, morilles au vin jaune <i>Blonde Aquitaine beef filet, french green asparagus, yellow wine morels</i>	⊗ 66€
Suprême de volaille, petits pois à la française, guanciale <i>Poultry supreme, french peas, guanciale</i>	⊗ 48€
Petit farci de légumes, veau de lait à la Marjolaine, jus tomate <i>Marjolaine flavoured milk veal stuffed vegetables, tomato veal juice</i>	⊗ 42€

Pâtes – *Pastas*

Pappardelles cacio e pepe <i>Cacio e pepe pappardelles</i>	✓ 34€
Ravioles de langoustes pays, purée de carotte gingembre, beurre de nage au curry <i>Local lobster ravioli, carrot and ginger puree, curry butter sauce</i>	55€

Pièces entières – *Whole parts*

Côte de veau grillée, pommes boulangères au guanciale (2 personnes) <i>Grilled veal chop, boulangere style potatoes with guanciale (2 persons)</i>	⊗ 160€
Epaule d'agneau confite, mélange d'épices de « La Case », légumes d'un tajine, boulghour ras el hanout, harissa (2-3 personnes) <i>Confit lamb shoulder, spices mix from « La Case », tajine vegetables, ras el hanout bulgur, harissa (2-3 persons)</i>	⊗ 150€
Sole farcie aux coquillages, épinards frais, sauce aioli (2 personnes) <i>Shellfish stuffed sole, fresh spinaches, aioli sauce (2 persons)</i>	⊗ 150€

Desserts – *Desserts*

Paris-St Barth <i>Paris-St Barth</i>	18€
Coque meringuée, framboises et eau de rose, crème glacée pistache <i>Meringue shell, raspberries and rose water, pistachio ice cream</i>	18€
Cabosse de cacao givrée tonka, fondant chocolat, sarrasin soufflé, sorbet cacao <i>Frosted cocoa cabosse, chocolate fondant, puffed buckwheat, cocoa sorbet, tonka</i>	18€
Salade d'oranges, glace cardamome, tuile aux épices <i>Oranges salad, cardamom ice cream, spices tile</i>	14€
Coupe glacée popcorn, yaourt grec et caramel beurre salé <i>Popcorn ice cream, greek yogurt and salted butter caramel</i>	⊗ 16€

Nos glaces et sorbets maison – *Our homemade ice creams and sorbets*

8€/boule-scoop

Vanille, chocolat, pistache, noix de coco, mangue, fruits rouges, citron, grenade, melon, clémentine
Vanilla, chocolate, pistachio, coconut, mango, red fruits, lemon, grenade, melon, clementine

Menu enfant – Kid menu

Plat – Dish

Blanc de volaille, filet de mahi-mahi, steak haché ou burger
Chicken breast, mahi-mahi filet, minced beef steak or burger

Accompagnements – Sides

Frites, purée maison, légumes, salade mesclun
French fries, home-made mashed potatoes, vegetables or mesclun salad

Dessert – Dessert

Boule de glace
Ice cream

28€

⊗ Sans Gluten – *Gluten Free*

✓ Végétarien – *Vegetarian*

Prix nets en Euros -Taxes et Service compris
Net prices in euro -Taxes and service included
Origines des viandes : UE, USA, Nouvelle-Zélande & Australie
Meats origins: UE, USA, New Zealand & Australia
La liste des allergènes est disponible sur demande
Allergens list is available on request

Nos Tapas – Our Tapas

A partir de 18h – From 6pm

Assiette de Culatello, pan con tomate

26€

Culatello plate, pan con tomate

Terrine de foie gras, condiment agrumes de la maison Bachès, brioche toastée

36€

Foie gras terrine, citrus condiment from Bachès, toasted brioche

Rillettes de thon local au fenouil

18€

Local tuna rillettes with fennel