

Déjeuner - Lunch

12h à 16h - 12pm to 4pm

À partager ou pas - To share or not

Houmous vert, pain pita maison <i>Green hummus, home-made pita bread</i>	✓ 17€
Tzatziki de concombre, pain pita maison <i>Cucumber tzatziki, home-made pita bread</i>	✓ 18€
Falafel aux trois légumes, Labneh au tahini, herbes fraîches <i>Falafel with vegetables trio, Labneh with tahini, fresh herbs</i>	✓ 24€
Palourdes gratinées au beurre de citron, fenouil <i>Gratinated clams with lemon butter & fennel</i>	42€

Entrées - Starters

Artichaut frit alla giudia, houmous d'artichaut tahini, citron confit <i>Fried artichoke alla giudia, tahini artichoke hummus, lemon confit</i>	⊗ ✓ 36€
Burrata fraîche des Pouilles, duo d'asperges grillées françaises, pesto pistache, citron cédrat Bachès <i>Fresh Burrata from Puglia, french grilled asparagus duo, pistachio pesto, cedrat lemon from Bachès</i>	✓ 38€
Chakchouka à ma façon <i>Chef's Chakchouka</i>	✓ 28€
Salade tiède de poulpe grillé et pommes de terre, aïoli, bouillon safrané <i>Lukewarm grilled octopus & potatoes salad, aioli, saffron bouillon</i>	38€
Tartare de poisson local à la chermoula, condiment pois chiches, tuile au sésame <i>Local fish tartare with chermoula, chickpeas condiment, sesame tile</i>	34€
Carpaccio de poisson local condiment harissa, vinaigrette citron coriandre <i>Local fish carpaccio harissa condiment, lemon coriander vinaigrette</i>	⊗ 36€

Les incontournables - The Must Haves

La véritable salade Niçoise, mi-cuit de thon <i>Niçoise salad, half-cooked tuna</i>	⊗ 36€
Cœur de laitue parmesan, vinaigrette citron <i>Heart of lettuce with parmesan cheese, lemon vinaigrette</i>	⊗ ✓ 26€
Salade César poulet fermier <i>Farm chicken Caesar salad</i>	36€
Salade de langouste avocat, pamplemousse* <i>Local lobster salad, avocado, grapefruit*</i>	55€
Cheeseburger classique (avec ou sans bacon), buns maison, ketchup fumé <i>Classic cheeseburger (with or without bacon), home-made buns bread, smoked ketchup</i>	36€
Carpaccio de filet de bœuf rôti, jus de viande au vinaigre Barolo, artichauts grillés, pickles d'oignon et moutarde <i>Roasted beef carpaccio, meat juice with Barolo vinegar, grilled artichokes, pickles onion, mustard</i>	44€

Les viandes – Meats

Kefta d'agneau de lait et bœuf Angus aux épices de « La Case »* <i>Suckling lamb and Angus beef kefta, spices from « La Case »*</i>	⊗ 46€
Suprême de volaille cuisiné en tajine <i>Poultry supreme cooked in tagine</i>	44€
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€

Les poissons – Fish

Daurade coryphène, bouillabaisse locale, écrasé de pommes de terre safranées, rouille <i>Mahi-mahi, local bouillabaisse, saffron mashed potatoes, rouille</i>	44€
Fish and chips de Merlan de ligne, sauce tartare, pommes gaufrettes* <i>Whiting fish & chips, tartar sauce, waffles potatoes*</i>	46€
Vivaneau en croûte de pistache, jus à l'olive verte de Lucques, polenta à la Romaine <i>Red snapper with pistachio crust, green olive juice from Lucques, Roman polenta</i>	45€

Les pâtes – Pastas

Pappardelles cacio e pepe <i>Cacio e pepe pappardelles</i>	✓ 34€
Tagliatelles fraîches à la langouste locale flambée au brandy, bisque des têtes* <i>Local lobster fresh tagliatelles, flamed with brandy, bisque sauce</i>	58€

Les grillades – Grills

Surf and Turf, Picanha de bœuf Wagyu et langouste du vivier, sauce choron* <i>Surf & Turf, Wagyu beef Picanha and lobster, choron sauce*</i>	⊗ 95€
½ langouste cuisinée comme une paella* <i>½ lobster cooked paella style*</i>	⊗ 75€
Saucisse de veau maison à la Marjolaine, concassé de tomate au gingembre <i>Marjolaine home-made veal sausage with ginger tomato concasse</i>	⊗ 42€
Merguez maison à la Tunisienne <i>Home-made merguez Tunisian style</i>	⊗ 42€

Pizzas Turques – Turkish pizzas

Pide bœuf, persil, citron <i>Beef, parsley, lemon pide</i>	22€
Pide épinard œuf, fêta <i>Spinach, poached egg, feta pide</i>	✓ 26€
Pide légumes confits, artichaut, poivron, tomate <i>Confit vegetables, artichoke, pepper, tomato pide</i>	✓ 26€
Pide chorizo de bœuf, tomate, chèvre <i>Beef chorizo, tomato, goat cheese pide</i>	32€

Les desserts – Desserts

Paris-St Barth <i>Paris-St Barth</i>	18€
Tarte aux agrumes Bachès, sorbet yuzu <i>Bachès citrus tart, yuzu sorbet</i>	18€
Salade d'oranges, glace cardamome, tuile aux épices <i>Oranges salad, cardamom ice cream, spices tile</i>	14€
Cabosse de cacao givrée tonka, fondant chocolat, sarrasin soufflé, sorbet cacao <i>Frosted cocoa cabosse, chocolate fondant, puffed buckwheat, cocoa sorbet, tonka</i>	18€
Coupe glacée popcorn, yaourt grec, caramel beurre salé <i>Popcorn ice cream, greek yogurt, 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 des transats 35€ – 35€ per sunbed

Prix nets en Euros – Taxes et Service compris – *Net prices in euro – Taxes and service included*

Origines des viandes : Europe, Etats-Unis, Nouvelle-Zélande & Australie – *Meats origins: Europe, United States, New Zealand & Australia*

La liste des allergènes est disponible sur demande – *Allergens list is available on request*

After lunch

Après 16h – After 4pm

Les entrées – Starters

- Carpaccio de poisson local condiment harissa, vinaigrette citron coriandre 36€
Local fish carpaccio with harissa condiment, lemon coriander dressing
- Cœur de laitue, vinaigrette citron & parmesan 26€
Heart of lettuce, parmesan cheese and lemon vinaigrette
- Tomate de plein champ, burrata et pesto basilic 32€
Tomato, burrata and basil pesto

Les plats – Main courses

- Cheeseburger classique (avec ou sans bacon), buns maison, ketchup fumé 36€
Classic cheeseburger (with or without bacon), home-made buns, smoked ketchup
- Filet de bœuf blonde d'Aquitaine, jus de veau 66€
Blonde Aquitaine beef filet and veal jus
- Suprême de volaille rôtie 44€
Roasted chicken supreme
- Daurade snackée à la plancha 44€
Sea bream « à la plancha »

Garnitures au choix – Choice of side dishes

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

Les pâtes – Pastas

- Orecchiete pesto basilic, pignons de pin et parmesan 26€
Basil pesto Orecchiete, pine nuts and parmesan
- Linguine à la tomate et parmesan 24€
Tomato and parmesan cheese linguine

Les desserts – Desserts

- Assiette de fruits frais 25€
Fresh fruits plate
- Mousse au chocolat 15€
Chocolate mousse
- Panacotta fruits frais 15€
Fresh fruits panacotta