



ENTRÉES / STARTERS

Soupe du jour Soup of the day	\$14
Salade Niçoise. Vinaigre de vin vieux Niçoise salad. Aged wine vinegar	\$32
Calmars à la plancha, sucrine, avocat. Citron et huile d'olive Grilled squid with little gem lettuce, avocado. Lemon and olive oil	\$38
Carpaccio de daurade royale. Citron et huile d'olive Royal sea bream carpaccio. Lemon and olive oil	\$22
Salade d'artichauts frais, avocat, roquette, parmesan. Citron et huile d'olive Fresh artichoke salad, avocado, arugula, parmesan. Lemon and olive oil	\$26
Salade de lentilles vertes. Balsamique, huile d'olive et miel Green lentil salad. Balsamic, olive oil and honey	\$17
Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan Beef carpaccio with arugula and parmesan	\$24
Salade de chèvre chaud. Xérès, huile de noix et abricots séchés Warm goat cheese. Xérès, walnut oil and dried apricots	\$25
Légumes grillés et mozzarella di bufala Grilled vegetables with mozzarella di bufala	\$24
Salade César au poulet grillé Caesar salad with grilled chicken	\$25
Saumon mi-fumé, pommes de terre écrasées, ciboulette, huile d'olive Half-smoked salmon, mashed potatoes, chives, olive oil	\$27
Crevettes grillées, sucrine, roquette, haricots verts, tomates cerises. Sauce moutarde au miel Grilled shrimp, sucrine lettuce, arugula, green beans, cherry tomatoes, Honey mustard sauce	\$25
Crevettes tempura. Sauce ponzu Shrimp tempura. Ponzu sauce	\$23
Toast multicéréales à l'avocat Avec saumon mi-fumé Multicereal avocado toast With semi-smoked salmon	\$9 \$19



CARTE DES VINS / WINE LIST

BLANCS / WHITE	
Pinot Grigio Delle Venezie	\$30
Bourgogne Chardonnay 2020	\$40
Ixsir Grande Reserve	\$40
Gavi di Gavi 2022, Marchesi di Barolo	\$75
Chablis « La Pierrelée », Domaine la Chablisienne 2020	\$75
Pouilly-Fuissé Caves des Grands Crus Blancs 2022	\$80
Venica Ronco Del Cero 2023	\$85
Chablis 1er cru « Vaillon », Domaine la Chablisienne 2022	\$150
Puligny-Montrachet 2021	\$200
Chassagne-Montrachet, 1 ^{er} Cru Morgeot	\$315
ROSÉS / ROSÉ	
Ixsir Grande Reserve	\$40
Château Peyrassol 2020 Rosé Côtes de Provence	\$65
ROUGES / RED	
Ixsir Grande Reserve	\$50
Côtes du Rhône « Parallèle 45 », Paul Jaboulet	\$50
Venica Merlot 2021	\$65
Bourgogne, Domaine Michel-Sarrazin 2022	\$80
Saint-Emilion les tours de laroque 2013	\$80
Château Tour de Pez 2015	\$80
Les Fiefs de Lagrange 2009	\$100
Marsannay Les Echezeaux 2020 Domaine Faiveley	\$130
Gevrey-Chambertin, Domaine Duroché 2022	\$225
Nuits-Saint Georges, Domaine Aurélien Verdet 2022	\$270
Beaume 1 ^{er} Cru Clos De l'Ecu 2020	\$375
Château Clinet 2010	\$400
Vosne-Romanée, Domaine Aurélien Verdet 2022	\$420
CHAMPAGNE	
Champagne Laurent- Perrier brut	\$200
Champagne Laurent- Perrier rose	\$375
PROSECCO	
Prosecco Piccini	\$30



PLATS / MAIN COURSE

BAO au brisket de bœuf Angus MB3. Sauce barbecue BAO with Angus MB3 brisket. Barbecue sauce	\$32
Burger classique, cheddar, laitue, tomates, oignons caramélisés. Frites Classic burger, cheddar, lettuce, tomatoes, caramelized onions. Fries	\$19
Club sandwich traditionnel. Frites Traditional club sandwich. Fries	\$22
Capellini et mozzarella di bufala Capellini with mozzarella di bufala	\$20
Risotto aux cèpes et huile de truffe Risotto with porcini mushrooms and truffle oil	\$23
Fettuccine fraîche à la poutargue Fresh fettuccine with bottarga	\$22
Paillard de poulet, roquette. Citron, curry huile d'olive Chicken paillard, arugula. Lemon, curry olive oil	\$23
Escalope de veau panée. Penne à la tomate Breaded veal. Penne with tomato sauce	\$42
Le filet de bœuf grillé, sauce au poivre vert ou en tartare. Frites Grilled beef filet with green pepper sauce or tartare. Fries	\$48
Entrecôte MB5 sauce poivre vert. Frites Entrecôte MB5 with pepper sauce. Fries	\$68
Daurade royale grillée, épinards, pommes grenaille et beurre Nantais Grilled royal sea bream, spinach, baby potatoes, and Nantais butter	\$36
Saumon mi-fumé, tortellini, ricotta, émulsion de noix Half-smoked salmon, tortellini, ricotta, walnut emulsion	\$39
Crevettes au curry, asperges, petit pois. Riz Madras Curry shrimp, asparagus, green peas. Madras rice	\$37



PIZZA / PIZZA

Margherita. Sauce tomate, mozzarella Margherita. Tomato sauce, mozzarella	\$15
Regina. Sauce tomate, mozzarella, champignons et jambon Regina. Tomato sauce, mozzarella, mushrooms and ham	\$18
Pepperoni. Sauce tomate, pepperoni, mozzarella Pepperoni. Tomato sauce, pepperoni, mozzarella	\$19
Chèvre. Sauce tomate, mozzarella, chèvre, lardons et oignons confits Goat cheese. Tomato sauce, mozzarella, goat, bacon and caramelized onions	\$24
Bufala. Sauce tomate, mozzarella di bufala, tomates cerises, basilic et olives Bufala. Tomato sauce, mozzarella di bufala, cherry tomatoes, basil and olives	\$25



DESSERTS / DESSERTS

Millefeuille à la vanille Bourbon Bourbon vanilla millefeuille	\$12
Fondant au chocolat. Glace à la vanille Chocolate fondant. Vanilla ice cream	\$16
Tiramisu au café Coffee tiramisu	\$14
Éclair au chocolat. Chantilly. Sauce chocolat Chocolate éclair. Chantilly. Chocolate sauce	\$10
Tarte banane caramélisée Caramelized banana tart with light vanilla cream	\$13
Tarte aux pommes Apple tart	\$15
Profiteroles, glace vanille. Sauce chocolat Profiteroles, ice cream vanilla. Chocolate sauce	\$15
Chocolat, café, vanille Liégeois Chocolate, coffee, and vanilla Liégeois	\$14
Nougat glacé Frozen nougat	\$14
Glaces et sorbets maison Vanille, chocolat, café, eau de rose, fraise, citron, orange, coco Homemade ice cream and sorbet Vanilla, chocolate, coffee, rose water, strawberry, lemon, orange, coconut	\$12



FALL IN LOVE



EMBRACE & KISS



SKIP THROUGH THE PARK



GO ICE SKATING



GO SKYDIVING



TAKE A NAP



DO A LITTLE DANCE



GO SIGHTSEEING



CLAP TO THE MUSIC



SIT AND RELAX



MAKE SNOWMEN



JUMP FOR JOY