



ENTRÉES / STARTERS

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 boeuf, 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 ou aux crevettes rouges Caesar salad with grilled chicken or with red shrimp	\$25 \$32
Sashimi de saumon sauce yakitori Salmon sashimi with yakitori sauce	\$24
Crevettes rouges grillées, sucrine, roquette, avocat, tomates cerises. Citron et huile d'olive Grilled red shrimp, little gem lettuce, arugula, avocado, cherry tomatoes. Lemon and olive oil	\$31
Crevettes tempura. Sauce ponzu Shrimp tempura. Ponzu sauce	\$23
Toast multi-céréale 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
Chablis 1er cru « Vaulorent », Domaine la Chablisienne 2020	\$150
Puligny-Montrachet 2021	\$200
Chassagne-Montrachet, 1 ^{er} Cru Morgeot	\$240
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
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 boeuf Angus MB3. Sauce barbecue BAO with Angus MB3 brisket. Barbecue sauce	\$32
Burger classique, cheddar, laitue, tomates, oignons caramalisés. Frites Classic burger, cheddar lettuce, tomatoes, caramelized onions. Fries	\$19
Club sandwich traditionnel. Frites Traditional club sandwich. Fries	\$22
Capellini à la tomate et parmesan Capellini with tomato and parmesan	\$20
Risotto au basilic et asperges vertes Risotto with basil and green asparagus	\$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 MB3 sauce poivre vert. Frites Entrecote MB3 with with pepper sauce. Fries	\$68
Daurade royale grillée, courgettes , fenouil et bouillon de légumes Grilled sea bream, zucchini, fennel and vegetable broth	\$36
Saumon mi-fumé, chou kale, pomme grenaille, beurre blanc au gingembre Semi-smoked salmon, kale, baby potatoes, white butter with ginger	\$39
Crevettes au curry, asperges, petit pois. Riz Madras Curry shrimp, asparagus, green peas. Madras rice	\$37



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
Baba au Malibu, gelée fruit de passion Malibu baba, passion fruit jelly	\$15
Profiteroles, glace vanille. Sauce chocolat Profiteroles, vanilla ice cream. Chocolate sauce	\$15
Coupe chocolat, noisettes caramélisées, chantilly, chocolat chaud Chocolate sundae with caramelized hazelnuts, chantilly, hot chocolate	\$14
Coupe vanille, noisette caramélisé, chantilly, caramel, beurre salé Vanilla sundae with caramelized hazelnuts, chantilly, caramel, salted butter	\$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