

### STARTER / ENTREES

Pan seared scallops, eggplant caponata, balsamic vinegar reduction  
*Noix de Saint-Jacques poêlées, caponata d'aubergine, réduction de vinaigre balsamique*  
SCR 235

Beef carpaccio marinated with extra virgin oil,  
grated parmesan, roasted garlic and pine nuts  
*Carpaccio de bœuf mariné à huile d'olive extra vierge,  
copeaux de parmesan, ail rôti, pignons de pin torréfiés*  
SCR 170

Tomato and mozzarella di Bufala  
*Tomates et mozzarella de Buffone*  
SCR 190

Classic Caesar salad with grilled chicken breast, bacon, anchovies,  
parmesan shavings, croûtons  
*Salade Caesar classique au suprême de poulet, bacon, anchois,  
copeaux de Parmesan, croûtons*  
SCR 190

Chilled green mango soup, brown crab claws meat  
*Soupe glacée de mangues vertes, chair de pinces de Tourteaux*  
SCR 235

Marinated fish tartar with lemon juice, ginger and pineapple  
*Tartare de poisson mariné au jus de citron, gingembre et ananas*  
SCR 140

Fresh mixed salad of the day, for one or to share  
*Salade composée du jour, pour une personne ou à partager*  
SCR 220 or SCR 400

### MAIN COURSE / PLATS PRINCIPAUX

Grilled catch of the day fillet, home-made tagliatelli with tomato, arugula leaves  
*Retour de pêche grillé servi en filet, tagliatelle maison aux tomates, roquette*  
SCR 280

Roasted chicken leg, grilled vegetables, thyme jus  
*Cuisse de poulet rôtie, légumes grillés, jus au thym*  
SCR 290

Grilled beef ribeye, roasted onions and potatoes, porcini mushroom velouté  
*Entrecôte de boeuf, oignons et pomme de terre rôties, velouté aux cèpes*  
SCR 480

Grilled prawns flavoured with ginger and garlic, crusted potatoes chutney  
*Gambas grillées au gingembre et à l'ail, chutney de pommes de terre en croûte*  
SCR 360

Grilled rock lobster tail marinated with ginger and garlic,  
fresh vegetable tempura, lemon garlic sauce  
*Queue de langouste grillée marinée à l'ail et au gingembre,  
tempura de légumes frais, sauce citronnée à l'ail*  
SCR 850

## PIZZA

### Margarita

Tomatoes, olives, mozzarella  
*Tomates, olives noires, mozzarella*

SCR 220

### Lémuria

Goat cheese, tomato, smoked ham, onions compote  
*Fromage de chèvre, tomate, jambon fumé, compote d'oignons*

SCR 240

### Four cheeses / Quatre fromages

Gorgonzola, goat cheese, parmesan, mozzarella  
*Gorgonzola, fromage de chèvre, parmesan, mozzarella*

SCR 250

## PASTA

Pasta of the day/ *Pâtes du jour*

SCR 220

Spaghetti with walnuts, gorgonzola sauce

*Spaghetti aux noix, sauce gorgonzola*

SCR 220

Pipe Rigate, mixed seafood, creamy tomato sauce  
*Pipe Rigate aux fruits de mer, sauce crémeuse à la tomate*

SCR 270

Shanghai style fried egg noodles with chicken  
*Nouilles sautées au poulet à la façon de Shanghai*

SCR 240

## SANDWICHES / BURGERS

Traditional niçois « Pan Bagnat » with tuna, anchovies,  
bell peppers, tomatoes, arugula, black olives

*Traditionnel « Pan Bagnat » niçois au thon, anchois,  
poivrons, tomates, roquettes, olives noires*

SCR 220

Minute Tandoori chicken breast in French baguette, tamarind chutney

*Blanc de poulet tandoori cuit minute, baguette, chutney de tamarin*

SCR 220

Parma ham, cantaloup melon and parmesan cornet

*Cornet de jambon de Parme, melon et parmesan*

SCR 230

Cheddar cheese beef burger, bacon

*Burger de bœuf, fromage cheddar, bacon*

SCR 270

Classic club sandwich

Choice of bread, white or brown rye, toasted or non-toasted

*Club sandwich classique*

*Choix de pain blanc ou brun, toasté ou non toasté*

SCR 250

All sandwiches are served with french fries and mixed salad

*Tous nos sandwiches sont servis avec des pommes frites et de la salade*

## ON THE SIDE GARNISH / GARNITURE A LA CARTE

SCR 95

French fries / *Pommes Frites*

Fresh vegetables minute wok / *Légumes du jour minute au wok*

Crushed potatoes with olive oil / *Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive*

Market vegetables tempura / *Légumes du jour en tempura*

# DESSERTS

Fresh fruit salad, lemongrass sorbet  
*Salade de fruit frais, sorbet à la citronnelle*  
**SCR 160**

Fondant chocolate biscuit, pineapple compote, passion fruit sorbet  
*Biscuit au chocolat fondant, compote d'ananas,  
sorbet aux fruits de la passion*  
**SCR 190**

Banana caramel, citrus salad, home made ice-cream  
*Banane au caramel, salade d'agrumes, glace faite maison*  
**SCR 140**

Tropical fresh fruits soup, «Coco d'Amour » sorbet  
*Soupe de fruits tropicaux frais,  
sorbet à la liqueur « Coco d'Amour »*  
**SCR 160**