


Date	Petites Entrées	Poissons	Viandes	Desserts	
<b>Juin</b> <b>20 / 21</b> <b>Fête des pères</b>	<b>Gravelax de saumon</b> Blinis citron aneth Fromage blanc anisé <b>10 €</b>	<b>Filet de sole enrubanné aux noix de saint Jacques</b> concassée de tomates <i>Riz arlequin</i> <b>25 €</b>	<b>Tournedos de filet de boeuf</b> Sauce marchand de vins <i>Gratin de pommes de terre</i> <b>25 €</b>	<b>Verrine choco cappuccino</b> Mousse café, mousse chocolat coulis café, biscuit <b>5 €</b>	<p><b>Suggestions pour tous les week-ends</b></p> <p>↓</p> <p><b>Saumon fumé 18€</b> <i>aux agrumes 200gr</i></p> <p><b>HAWAÏ BOWL 15 €</b> Riz vinaigré, saumon mariné avocat, edamame, sucrine, grenade, pickles d'oignon, sauce gingembre sésame.</p> <p><b>SUNNY BOWL 15€</b> Riz vinaigré, volaille rôtie gingembre confit, orange, pomme betterave, mangue et grenade, sauce aux agrumes</p>
<b>27 / 28</b> <b>Cuisine Niçoise</b>	<b>Pissaladière Niçoise</b> Roquette et pesto <b>10 €</b>	<b>Filet de Saint Pierre en croûte d'herbes</b> Beurre blanc à l'aïoli <b>25 €</b>	<b>Daube de boeuf à la Niçoise</b> Cèpes, olives, zestes d'orange <b>25 €</b>	<b>La fraise et la rose</b> Coulis de fraises, mascarpone à l'eau de rose, biscuit <b>5 €</b>	
<b>Juillet</b> <b>04 / 05</b> <b>Franco Japonais</b>	<b>Tempura de crevettes au sésame noir</b> Mangue-wasabi, jeunes pousses <b>10 €</b>	<b>Lieu jaune encocado</b> Sauce coco épicée Shitakés, purée de sarrasin au matcha <b>25 €</b> <i>Légumes woké sésame et dashi</i> <b>20 €</b>	<b>Magret de canard laqué au miso rouge</b> Sauce soja gingembre <b>20 €</b>	<b>Panna cotta Matcha</b> Fruits rouges framboises fraîches <b>5 €</b>	
<b>11 / 12</b> <b>Plat unique</b>	<b>Grande assiette d'entrée</b> Pâtes à l'Italienne, tartelettes de légumes, tatin de mini tomates, charcuteries Ibérique, tapenades de légumes, houmous <b>15 €</b>	<b>Suprême de volaille jaune en gigolette</b> Au basilic frais, jambon Serrano pignons de pins grillés, tapenade d'artichauts <i>Purée de pomme de terre, Bayeldi de légumes</i> <b>25 €</b>	-	-	
<b>18 / 19</b> <b>Plat unique</b>		<b>Surf and Turf</b> (Plat traditionnel des Etats Unis, Canada, Australie) Trio de filet de boeuf, queues de gambas et homard grillés Salsa guacamole et cocktail. Légumes grillés et gratin de pommes de terre <b>28 €</b>		<b>Caprice d'ananas</b> Biscuit imbibé ananas, Mousse ananas minestrone d'ananas <b>5 €</b>	
<b>Pause</b>					
		<b>25 / 26 juillet</b>	<b>01 / 02 août</b>	<b>08/ 09 août</b>	
<b>Août</b>	<b>Week-end Paëlla</b>				
<b>15 / 16</b>	Volaille fermière, lapin, moules, encornets, crevettes et gambas Dos de poisson du marché en filet, riz au safran, chorizo et petits pois <b>25 €</b>				
<b>22 / 23</b> <b>Cuisine Corse</b>	<b>Mini torta aux blettes et brocciu</b> Mesclun de salade <b>10 €</b>	<b>Fricassée d'encornets et petites seiches</b> Concassée de tomates <b>25 €</b> <i>Caviar d'aubergines à la tomate confite et gnocchis aux olives et à la sauge</i>	<b>Confit d'agneau aux herbes du maquis</b> <b>20 €</b>	<b>Pêche blanche, yaourt et basilic</b> Façon verrine <b>5 €</b>	