



LES TAPAS à partager OU PAS...

TERRINE DE CONFIT DE BŒUF MAISON our home-made country pâté – 12 €

PLANCHE DU MOMENT daily board – 28 €
Charcuterie et fromages – Charcuterie and cheese of the day

HOUMOUS ET SON PAIN PITA MAISON hummus with homemade pita bread - 12€

CAMEMBERT ROTI & SALADE roasted camembert with salad – 12 €

CREVETTES TEMPURA & SA SAUCE tempura shrimps with a dip sauce – 12 €

SOCCA TRADITIONNELLE 1 PART traditional socca for one – 6 €

SOCCA TRADITIONNELLE 2 PARTS traditional socca for two – 9 €

Notre sélection de vins au verre

Les Rosés 12 cl

FIGUIERE IGP MEDITERRANEE

8 €

M DE MINUTY AOP COTE DE PROVENCE

10 €

Les Rouges 12 cl

FIGUIERE IGP MEDITERRANEE

8 €

M DE MINUTY AOP COTE DE PROVENCE

10 €

RHONE – MAISON OGIER

« LES CAPRICES D'ANTOINE »

8 €

SAINT EMILION

10€

Les Blancs 12 cl

FIGUIERE IGP MEDITERRANEE

8 €

M DE MINUTY AOP COTE DE PROVENCE

10 €

BOURGOGNE – CHARDONNAY

Emotions Minérales

9 €

CHABLIS – Petit Blanc

10 €

SO – DOMAINE DE JOY IGP GASCOGNE

8 €

LANGUEDOC – VIN DES GAULOIS

Chardonnay

7€

Le Champagne DEUTZ 12cl

LA COUPE DE DEUTZ BRUT

14 €

1 PLAT PAR PERSONNE – 1 DISH PER PERSON

CB MINI 10€

Nos viandes sont d'origines françaises ou européennes – ours meats are all of France or European origin
Taxes et service compris – all taxes included



LA CARTE

LES SALADES SALADS

SALADE NICOISE – 22 €

Tomates, radis, basilic, cébettes, œuf dur, thon, anchois, olives noires, fèves, poivrons, sel, huile d'olive
Tomatoes, radishes, basil, spring onions, egg, tuna, anchovies, black olives, broad beans, bell peppers, celery, salt, olive oil

SALADE CESAR caesar salad – 23 €

Salade, poulet, bacon, œuf, tomates cerises, parmesan, sauce César maison
Romaine salad, chicken, bacon, egg, cherry tomatoes, parmesan, homemade caesar sauce

SALADE MELON PASTÈQUE & FETA CREMEUX – melon & watermelon Feta cream salad - 21 €

Feta, pastèque, melon, menthe, basilic, tomate cerise, crème de Feta
Feta, watermelon, melon, mint, basil, cherry tomatoes, feta cheese cream

SALADE DE POULPE TIEDE ET POMME DE TERRE warm octopus and potato salad – 23 €

Poulpe, pomme de terre, ail, persil, huile d'olive, jus de citron
Octopus, garlic, parshley, olive oil, lemon juice

POKE BOWL POULET chicken poke bowl – 23 €

Poulet, riz, sauce soja, crudités de saison, mangue, avocat
Chicken, rice, soy sauce, season raw vegetables, mango, avocado

POKE BOWL SAUMON salmon poke bowl – 24 €

Saumon, riz, sauce soja, crudités de saison, mangue, avocat
Salmon, rice, soy sauce, seasonal raw vegetables, mango, avocado

TOMATE BURRATA AU PISTOU ET SES CHIPS DE JAMBON – 18 €

Tomates cerises multi couleurs, burrata, pistou, chips de jambon – Multi-color cherry tomatoes, pistou, ham chips

SAUMON GRAVELAX CREME DE TAHINI PETITS CROUTONS – 22 €

Saumon, crème de menthe au sésame, oignon rouge – Salmon, mint cream with sesam

TARTINE ESCABECHE LEGUMES CROQUANTS – 18 €

Sardines cuites dans le citron et pistou, légumes croquants, pain
Sardines cooked in lemon and pistou, crunchy vegetables, bread

Les ingrédients peuvent varier selon la saison

1 PLAT PAR PERSONNE – 1 DISH PER PERSON

CB MINI 10€

Nos viandes sont d'origines françaises ou européennes – ours meats are all of France or European origin
Taxes et service compris – all taxes included



LES TARTARES TARTARS

TARTARE DE BŒUF FRITES beef tartar and French fries – 24 €

Bœuf au couteau 180 grs, câpres, cornichons, échalotes, jaune d'œuf
Beef 180 grs, capers, pickles, shallots, egg yolk

TARTARE DE SAUMON FRITES salmon tartar French fries – 26 €

Saumon, gingembre, oignon rouge, avocat, mélange sauce vierge et soja sucré
Salmon, ginger, red onion, avocado, virgin sauce and sweet soy blend

CARPACCIO DE BŒUF FRITES beef carpaccio with French fries – 26 €

180 grs cœur de rumsteak, sauce vierge, roquette, copeaux de parmesan
180 grs rumsteak heart, sauce vierge, arugula, parmesan cheese

Supplément burratina with burratina supplement – 5 €

CÔTE MER FISH

PAVE DE SAUMON RIZ SAUTE – 28 €

Salmon steak fried rice

FRITTO MISTO – 29 €

Calamars ou encornets, gambas, rougets, supions, Joels de poisson
Fried or calamaries, jumbo shrimps, red mullets, cuttlefish, small fish

LA PÊCHE DU JOUR fish of the day,

Pêche du jour accompagnée de ses légumes rôtis – Fish of the day with roasted vegetables

Daurade ou Loup – sea bream or sea bass – 34 €

TATAKI DE SAUMON SNACKE – 26 €

Saumon, mangue, riz, sauce thaï, graines de sésame – Salmon, mango, rice, thaï sauce, sesame seeds

CEVICHE DE DAURADE sea bream ceviche – 24 €

Poisson cru, marinade de coco, avocat, citron vert – Raw fish, coco marinade, avocado, green lemon

LE POULPE ENTIER whole octopus – 29 €

Poulpe entier cuit à la plancha accompagné de ses légumes rotis – Whole grilled octopus with roasted vegetables

GROS POULPE SUR PLANCHE POUR 2 – 59 €

Big Octopus on kitchen board for 2

1 PLAT PAR PERSONNE – 1 DISH PER PERSON

CB MINI 10€

Nos viandes sont d'origines françaises ou européennes – ours meats are all of France or European origin
Taxes et service compris – all taxes included



LES BBQ BBQ

Accompagnements : frites ou salade ou légumes ou riz pilaf

Side: french fries, salad or vegetables or pilaf rice

L'ENTRECOTE 500 GRs FRITES entrecôte – 36 €

Sur demande/on request : Sauce chimichurri (menthe, huile d'olive, ciboulette, piment oiseau, persil)
Ou/or Sauce bubble case (faisselle, herbes, oignons, ail)

LES RIBS FRITES pork ribs – 29 €

Ribs de porc sauce barbecue – Pork ribs with barbecue sauce

LE BURGER DE L'ENVERS FRITES – 26 €

Steak 180 grs, bacon, fromage à raclette, sauce BBQ, salade, tomate, oignons
Steack 180 grs, raclette cheese, BBQ sauce salade, tomato, onions

BURGER POULET SAUCE MAYONNAISE/ CAJUN – 24 €

Poulet 180 grs, bacon, fromage à raclette, sauce mayonnaise cajun, salade, tomate, oignons
Chicken 180 grs, raclette cheese, mayonnaise cajun sauce, salad, tomato, onions

ESCALOPE DE POULET PANEE A LA MILANAISE breaded chicken breast – 26 €

Poulet, chapelure, farine, parmesan, œuf, sauce BBQ – Chicken, breadcrumps, flour, parmesan, egg, barbecue sauce

BROCHETTE D'ONGLET DE BŒUF – 24 €

Bœuf, poivrons, oignons blancs, Beef tab skewer

BROCHETTE DE POULET YAOURT & TANDOORI – 22 €

Chicken skewer yogurt and tandoori

BROCHETTE DE CREVETTES CITRONNEES GINGEMBRE & CORIANDRE – 26 €

Lemon shrimp skewer with ginger and coriander

BROCHETTE DE POULPE SAUCE YAKATORI – 27 €

Poulpe cuit 7 heures avec sauce soja et gingembre - Octopus skewer cooked 7 hours with soy sauce and ginger

LA CÔTE DE BŒUF MATUREE – 9 € les 100 grs minimum 1 kg

Dry-Aged Prime rib

1 PLAT PAR PERSONNE – 1 DISH PER PERSON

CB MINI 10€

Nos viandes sont d'origines françaises ou européennes – ours meats are all of France or European origin
Taxes et service compris – all taxes included



LES PÂTES PASTA

GNOCCHI A LA TRUFFE truffle gnocchi - 24 €

Brisure de truffe, huile de truffe, parmesan – Broken truffle, truffle oil, parmesan

GNOCCHI AUX FROMAGES cheese gnocchi – 21 €

Parmesan, gorgonzola, gruyère râpé – Parmesan, gorgonzola, grated gruyere cheese

LINGUINI AU SAUMON – 24 €

Linguini, saumon, crème fraîche, citron, herbes fraîches – Linguini, salmon, fresh cream, lemon, fresh herbs

LES ACCOMPAGNEMENTS SUR DEMANDE

UPON REQUEST SIDE DISHES

PORTION DE FRITES French fries – 5 €

FRITES DE PATATE DOUCE Sweet potato French fries – 7 €

SALADE MIXTE Mixed salad – 7 €

RIZ PILAF Pilaf rice – 7 €

LE MENU ENFANT – 14€ KIDS MENU

JUSQU'A 10 ANS

STEAK HACHE OU NUGGETS steak or nuggets

+ FRITES OU LEGUMES RÔTIS DU JOUR French fries or roasted vegetables

+ 1 BOULE DE GLACE AU CHOIX 1 scoop of ice cream

1 PLAT PAR PERSONNE – 1 DISH PER PERSON

CB MINI 10€

Nos viandes sont d'origines françaises ou européennes – ours meats are all of France or European origin

Taxes et service compris – all taxes included



DESSERTS MAISON HOME MADE DESSERT

TIRAMISU – 10 €

MOUSSE AU CHOCOLAT Chocolate mousse - 10 €

PANNA COTTA FRUITS ROUGES OU CARAMEL Panna cotta with red fruits or caramel – 10 €

LEMON POSSET – 10 €

Citron, sucre, crème, cacahuètes caramélisées – Lemon, sugar, cream, caramelize peanuts

CRUMBLE DE POMME – 10 €

Pommes caramélisées, glace vanille, crumble, chantilly – Caramelize apples, vanilla ice cream, crumble, chantilly cream

MOCHIS JAPONAIS Japanese mochi x 3 – 10 €

NOUGAT GLACE Iced nougat – 10 €

SUGGESTION PATISSERIES DU MOMENT French pastry selection – 12 €

CAFE GOURMAND Gourmet coffee – 12 €

CAFE AMERICAIN OU THE GOURMAND American coffee or gourmet tea - 13 €

***RHUM GOURMAND** Gourmet rum – 15 €

CHAMPAGNE GOURMAND Gourmet champagne – 15 €

DIGESTIF GOURMAND Limoncello, Bailey's, Get 27 Gourmet liqueur – 15 €

**Supplément pour un choix de rhum différent suivant gamme – sur demande*

1 PLAT PAR PERSONNE – 1 DISH PER PERSON

CB MINI 10€

Nos viandes sont d'origines françaises ou européennes – ours meats are all of France or European origin
Taxes et service compris – all taxes included



NOTRE CARTE DES GLACES ICE CREAM MENU

COUPE SIMPLE : COMPOSEZ VOS ENVIES

LA BOULE 3 € - SUPPLEMENT CHANTILLY 0.50 €

PARFUMS GLACES

CARAMEL BEURRE SALE, RHUM RAISIN MALAGA, VANILLE, CHOCOLAT, NOIX, MARRON, MENTHE
CHOCOLAT, PISTACHE, CAFE

PARFUMS SORBETS

CITRON, NOIX DE COCO, FRAISE, PECHE, POIRE, FRAMBOISE, MELON, MANGUE

NOS COUPES GLACEES – 14 €

DAME BLANCHE : 3 BOULES VANILLE, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY

CHOCOLAT LIEGEOIS : 2 BOULES CHOCOLAT, 1 BOULE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD,
CHANTILLY

CAFE LIEGEOIS : 2 BOULES CAFE, 1 BOULE VANILLE, EXPRESSO, CHANTILLY

COUPE MONT BLANC : 1 BOULE MARRON, 2 BOULES VANILLE, CREME DE MARRON,
CHANTILLY

COLONNEL : 2 BOULES CITRON, 4cl DE VODKA

FRUITS MELBA : FRUITS, 2 BOULES DE GLACE CHANTILLY

WILLIAMINE : 2 BOULES PECHE, 4cl POIRE WILLIAM, CHANTILLY

COUPE CREOLE : 2 BOULES RHUM RAISIN, 4cl RHUM BRUN

1 PLAT PAR PERSONNE – 1 DISH PER PERSON

CB MINI 10€

Nos viandes sont d'origines françaises ou européennes – ours meats are all of France or European origin
Taxes et service compris – all taxes included



LES VINS ROSES

	Verre 12 cl	0.50 L	0.75 L
LA PROVENCE			
FIGUIERE IGP Méditerranée	8 €		29 €
M de MINUTY AOP Côte de Provence	10 €		
MINUTY PRESTIGE AOP Côte de Provence		29 €	42 €
WHISPERING ANGEL AOP Château d'Esclan Côte de provence			44 €
LA CORSE			
DOMAINE SAN PIERU IGP Ile de Beauté			24 €

LES VINS BLANCS

PROVENCE			
FIGUIERE IGP Méditerranée	8 €		29 €
MINUTY PRESTIGE AOP Côte de Provence		29 €	42 €
M de MINUTY AOP Côte de Provence	10 €		
BOURGOGNE			
BOURGOGNE CHARDONNAY « Emotions Minérales »	9 €		36 €
PETIT CHABLIS – Domaine Laroche 2023	10 €		48 €
VALLE DE LA LOIRE			
CHATEAU PIERRE AOP Sancerre	10 €		44 €
SUD OUEST			
DOMAINE DE JOY « Ode à la Joie » IGP Gascogne	8 €		29 €
LANGUEDOC			
LE VIN DES GAULOIS Chardonnay	7 €		

1 PLAT PAR PERSONNE – 1 DISH PER PERSON

CB MINI 10€

Nos viandes sont d'origines françaises ou européennes – ours meats are all of France or European origin
Taxes et service compris – all taxes included



LES VINS ROUGES

	Verre 12 cl	0.50 L	0.75L
PROVENCE			
FIGUIERE IGP Méditerranée	8 €		29 €
M de MINUTY AOP Côte de Provence	10 €		
MINUTY PRESTIGE AOP Côte de Provence		29 €	42 €
BORDEAUX			
SAINT EMILION AOP « Château Vieille Tour la Rose »	10 €		49 €
VALLEE DU RHONE			
MAISON OGIER AOC « Les Caprices d'Antoine »	8 €	21 € (37.5cl)	32 €
MAISON OGIER AOC « Vacqueyras » La Pourpre			39 €
BOURGOGNE			
DOMAINE ST GERMAIN AOP Pinot Noir « Vieilles Vignes »			39 €

LES CHAMPAGNES

	La Coupe	0.75 L
DEUTZ BRUT CLASSIC	14 €	79 €
DRAPIER BRUT CARTE OR BLANC		59 €

1 PLAT PAR PERSONNE – 1 DISH PER PERSON

CB MINI 10€

Nos viandes sont d'origines françaises ou européennes – ours meats are all of France or European origin
Taxes et service compris – all taxes included



BIENVENUE CHEZ NOUS

LES APERITIFS

MARTINI ROUGE/BLANC 6cl	6 €
PISCINE de CHAMPAGNE 15cl	16 €
COUPE de CHAMPAGNE 12CL	14 €
AMERICANO/CAMPARI 6cl	9 €
PISCINE de PROSECO 15cl	10 €
COUPE de PROSECO 12CL	8 €
RICARD 2cl	5 €
MAURESQUE/TOMATE...2cl	6 €
KIR 12cl	9 €
KIR ROYAL 12cl	15 €
GIN GORDON 4cl	9 €
HENDRICK'S GIN 4cl	12 €
JB 4cl	8 €
JACK DANIEL 'S 4cl	10 €
VODKA ERISTOFF 4cl	8 €
AJOUT SODA	1.5 €

LES BOISSONS FROIDES

COCA-COLA 33cl	6 €
COCA ZERO 33cl	6 €
FUZETEA/SPRITE/FANTA 25cl	6 €
SCHWEPES TONIC 25cl	6 €
SCHWEPES AGRUMES 25cl	6 €
PERRIER 33cl	6 €
JUS DE FRUITS Granini 25cl	4 €
SIROP AU CHOIX	3 €
DIABOLO 25cl	4 €
GINGER BEER 20cl	5 €
BADOIT – EVIAN 50cl	5 €
BADOIT – EVIAN 100cl	9 €

LES BIERES

CORONA 33cl	6 €
DESPERADOS 33cl	6 €
HEINEKEN 33 CL	6 €
1664 0%	6 €
PRESSION 1664 25cl	6 €
PRESSION 1664 50cl	9 €
PRESSION GRIMBERGEN 25cl	7 €
PRESSION GRIMBERGEN 50cl	10 €
1664 BLANCHE 33cl	6 €
MONACO/PANACHE 25cl	6,5 €
½ PECHE/GOMET 25cl	6,5 €
PINTE AVEC SIROP 50cl	10,50 €

LES DIGESTIFS 6 CL

COGNAC HENNESSY	15 €
ARMAGNAC	14 €
GET 27	10€
MANZANA	10 €
BAILEY'S	10 €
SUZE	10 €
LIMONCELLO	10 €
AMARETTO	10 €
EAU DE VIE DE POIRE WILLIAMS	10 €

LES BOISSONS CHAUDES

CAFE	2.30 €
DECA / NOISETTE	2.50 €
CAFE DOUBLE / AMERICAIN	4.10 €
CHOCOLAT / CAPUCCINO	4.80 €
AFFOGATO café, glace vanille, chantilly	6 €
INFUSION/VERVEINE/TILLEUL/THE	4.80 €

1 PLAT PAR PERSONNE – 1 DISH PER PERSON

CB MINI 10€

Nos viandes sont d'origines françaises ou européennes – ours meats are all of France or European origin
Taxes et service compris – all taxes included



LES RHUMS 4cl

PLANTATION XO – Barbades	13.00 €
PLANTATION ORIGINAL DARK – Trinité et Tobago	13.00 €
MEZA XO – Jamaïque	12.00 €
PRESIDENTE 15 ans – République Dominicaine	12.00 €
BUMBU – Barbades	10.00 €
BUMBU CREAM – Barbades	10.00 €
BUMBU XO – Barbades	12.00 €
SERUM – Panama	12.00 €
GUN'S BELL – Caraïbes	10.00 €
DICTIONATOR 12 ans – Colombie	14.00 €
LA HECHICERA – Colombie	10.00 €
DIPLOMATICO - Vénézuéla	14.00 €
DON PAPA BAROKO – Ile de Negros, Philippines	10.00 €
FAVORITE RHUM AGRICOLE – Martinique	10.00 €
TUE DIABLE Café, Olive, Fumé – Région Niçoise	10.00 €
SANTA TERESA 1796 – Vénézuéla	18.00 €
AH RIISE XO AMBRE D'OR – Iles Vierges USA	18.00 €
AH RIISE NON PLUS ULTRA BLACK EDITION – Iles Vierges USA	25.00 €
AH RIISE HORS D'AGE NON PLUS ULTRA	20.00 €
AH RIISE CREME DE RHUM	14.00 €

1 PLAT PAR PERSONNE – 1 DISH PER PERSON

CB MINI 10€

Nos viandes sont d'origines françaises ou européennes – ours meats are all of France or European origin
Taxes et service compris – all taxes included



LES WHISKYS 4cl

THE MATSUI – Japon	20.00 €
SUNTORY TOKI – Japon	10.00 €
YAMAZAKURA – Japon	14.00 €
KAVALAN EX-BOURBON OAK – Taiwan	14.00 €
YUSHAN – Taiwan	10.00 €
BUSHMILLS – Irlande	10.00 €
JACK DANIEL'S OLD N° 7 - USA	10.00 €
HAIG CLUB – Ecosse	12.00 €
ABERLOUR A BUNADH – Ecosse	15.00 €
MONKEY SHOULDER – Ecosse	10.00 €
CHIVAS REGAL 12 ans	14.00 €
GLENMORANGIE 18 ans	16.00 €

LES GINS 4 cl

GUNPOWDER – Irlande	9.00 €
AKORI – Espagne	9.00 €
GIN ROKU – Japon	9.00 €
JUNE – France	9.00 €
DISTILLERIE DE MONACO – Monaco	9.00 €
GIN NEIGE – Canada	9.00 €
LIND&LIME GIN	9.00 €
CITADELLE RESERVE	9.00 €
MISTRAL GIN	9.00 €
GIN NICOIS AU BASILIC – Nice	10.00 €
HENDRICK – Ecosse	12.00 €

1 PLAT PAR PERSONNE – 1 DISH PER PERSON

CB MINI 10€

Nos viandes sont d'origines françaises ou européennes – ours meats are all of France or European origin
Taxes et service compris – all taxes included