



CUISINE AUTHENTIQUE

Tous les produits de la carte ont été sélectionnés avec soin par le chef Thomas Hubert.





Menu Bib Gourmand à 40 euros

ENTRÉES

 Focaccia façon pissaladière	14
Crèmeux d'anchois, olives et roquette, huile au thym	
Tataki de thon au sésame	16
Vinaigrette au soja, crèmeux d'avocat et grenade, jeunes pousses de coriandre	
 Œuf bio en cuisson parfaite	15
Crèmeux de patate douce, lard rôti, champignons et gros croûtons	
Escalope de foie gras poêlé	20
Pomme confite au miel, jus réduit au raisin vert, poudre de pain d'épices	

PLATS



 Suprême de volaille rôti au beurre citron	26
Crèmeux de carotte, carottes rôties, jus réduit au thym	
Poisson du jour rôti à la plancha	29
Courgettes rôties, fumet de poisson réduit et algue nori	
 Risotto aux premières asperges vertes, pistaches grillées	26
Jus réduit à la moelle de bœuf	
Belle entrecôte rôtie au thym et fleur de romarin	35
Asperges et courgettes cuisinées ensemble, jus réduit	

MENU DÉGUSTATION

Pour l'ensemble de la table, en 5 services, selon l'inspiration du chef

67 / pers

DÉSSERTS & FROMAGES

 Pain perdu, sauce caramel	10
Noisettes caramélisées et glace vanille	
 Comme une tarte citron et chocolat blanc	10
Sablé breton, meringue au fenouil séché	
Tarte au chocolat de la Maison LAC	10
Praliné caramélisé, framboises écrasées	
Les madeleines	10
Cuisson à la minute, sauce caramel	
Ardoise de fromages	10
Fromage d'ici & d'ailleurs	

CUISINE DU PAYS

OLIVE &
ARTICHAUT

ENTRE MER & MONTAGNE

VIEUX-NICE, FRANCE

BOISSONS

TRINQUONS ENSEMBLE

/ APÉRITIFS



LE CHARME DE LA BULLE

À la coupe

Giol Veneto Prosecco Spumante NV.	12
AOP Champagne, Brut, Pinot Chevauchet, Cuvée Joyeuse 	15

LES CLASSIQUES

Maralpa, Ricard de Nice / 2cl	6,5
Ricard / 2cl	5,5
Bières locales / 33cl	6,5
Cocktail Maison	12
Martini / 5cl	7
Kir Vin Blanc / 12cl	12
Kir Royal / 12cl	15
Soda supplément	2,5

LES WHISKIES / 4cl

Single Malt Ecosse Cardhu Amber Rock	12
Single Malt Highland Scotch Whiskey Aberlour	12
Whisky Japonais "Nikka Taketsur"	12
Single Malt Islay Laphroaig (Tourbé)	12

LES RHUMS / 4cl

Diplomatico Reserva Exclusiva Ron De Venezuela	12
Don Papa	12

LES GINS / 4cl

Maralpa, Gin de Nice	9,5
Hendrick's	9,5

Le Verre de Vin / Blanc/Rosé/ Rouge / 15cl <i>En suggestion selon la saison</i>	9,5
---	-----

L'accord Mets & Vins <i>Qui accompagnera à merveille le menu dégustation</i>	25 /p
---	-------

LES SOFTS

Limonade Artisanale / 25cl	6,5
Diabolo Menthe / Grenadine / Citron	3,5
Sirop à l'Eau Menthe / Grenadine / Citron	3,5




Coca-Cola & Coca Zéro / 33cl	6,5
Mocktail	8,5
Eau filtrée Maison / 75cl Plate / Gazeuse	4

L'ÉLÉGANCE & LA FRAÎCHEUR D'UN VIN BLANC





Nos vins sont issus majoritairement de l'agriculture biologique

VINS BLANCS ————— 37,5cl 50cl 75cl








AOP Anjou, Petit Prince, Domaine Bablut Chenin 	-	-	42
AOP, Sancerre, Domaine Paul Prieur Sauvignon 	-	-	50
AOP Saint Joseph, Les Ribaudes, Domaine Faury Marsanne, Roussanne 	-	-	39
AOP Macon Solutré-Pouilly, Manoir du Capucin Chardonnay	-	-	37
AOP St Aubin 1er cru, Pitangerets, Domaine Au Pied du Mont Chauve Chardonnay	-	-	66
AOP Chassagne-Montrachet, Domaine Amiot, Vieille Vigne Chardonnay	-	-	82

VINS BLANCS LOCAUX ————— 50cl 75cl

AOP Corse, Buzzo Bunifazzu Vermentino	-	-	42
AOP Les Baux de Provence, Domaine des Terres Blanches Rolle / Clairette / Ugni Blanc / Marsanne 	-	-	40
AOP Bellet, Domaine des Collines Niçoises, selon arrivage Rolle 	-	-	55
AOP Bandol, Domaine de la Bastide Blanche Clairette / Ugni Blanc / Rolle / Sauvignon Blanc	30	-	45
AOP Coteaux Varois en Provence, Domaine Thuerry, Cuvée Les Abeillons Rolle, Sémillon	26	-	39

LE CARACTÈRE D'UN VIN ROUGE




<i>VINS ROUGES</i>	<i>37,5cl</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
AOP Santenay, Vieilles Vignes, Vincent Girardin Pinot Noir	-	-	55
AOP Anjou, Brissac Petra Alba, Domaine de Bablut Cabernet Franc 	-	-	45,50
AOP Sancerre, Pynoz, Vignoble Dauny Pinot Noir	-	-	50
AOP Saint Amour, Cru du Beaujolais, À la folie, Domaine Chardigny Gamay	-	-	39
AOP Haut Côtes de Nuit David Duband Pinot Noir	-	-	45,50
AOP Côtes du Rhône, Château Rochecolombe Syrah 	-	-	37
AOP Côte-Rôtie, Domaine Chambeyron, la cuvée Chavaroche, 2022 Syrah	-	-	80
AOP Vacqueyras, Les Fruits sauvages, Domaine Clos de Caveau Syrah / Grenache 	-	-	42
AOP Crozes Hermitage, Terre d'Éclat, Domaine De La Ville Rouge Syrah 	-	-	50
AOP Côtes de Bordeaux, Château Paillet - Quancard Merlot / Cabernet Franc	-	27	46
<i>VINS ROUGES LOCAUX</i>	<i>37,5cl</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
AOP Corse, Buzzo Buniffazzu Cépage Minustellu	-	-	42
AOP Côteaux Varois en Provence, Château Thuerry Syrah / Cabernet Sauvignon 	-	26	39
AOP Côteaux d'Aix-en-Provence, Château VigneLaure, 2014 Syrah / Cabernet Sauvignon	-	-	51
AOP Bandol, Domaine de la Bastide Blanche Syrah / Mourvedre / Grenache 	-	32	49
AOP Bellet, Domaine des Collines Niçoises, selon arrivage Grenache / Folle Noire 	-	-	55

UN ROSÉ DE PROVENCE



<i>VINS ROSÉ</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
IGP Alpilles, Mas de Longchamp, Val de l'Oule Grenache / Marselan 	-	27
AOP Côteaux Varois en Provence, Château Thuerry Cinsault / Syrah 	24	32
AOP Les Baux de Provence, Domaine des Terres Blanches Grenache Noir et Blanc / Cinsault / Syrah / Rolle / Ugni Blanc 	24	37
AOP Bandol, Domaine de la Bastide Blanche Mourvedre / Grenache / Cinsault 	-	40

CHAMPAGNE & PROSECCO

<i>LE CHARME DE LA BULLE</i>	<i>Bouteille 75cl</i>
Giol Veneto Prosecco Spumante NV.	40
AOP Champagne, Brut, Pinot Chevauchet, Cuvée Joyeuse 	70

UN PEU DE CHALEUR / BOISSONS CHAUDES



CAFÉS "MALONGO"

La Grande Réserve	2,5
L'équilibre entre l'armertume et la douceur	
Décaféiné	3
Noisette	3
Café Américain	3
Double Espresso	4
Cappuccino / Café au Lait	4,5
Chaï Latte	4,5

CAFÉS AROMATISÉS DIGESTIFS

Irish Coffee	12
Whisky, sucre de canne, crème montée, café	
Amaretto Coffee	12
Amaretto, crème montée, café	

THÉ, INFUSIONS & AUTRES CURIOSITÉS

"Place des Épices"	5
--------------------	---

DÉPART JOYEUX / DIGESTIFS

BRANDYS ——— 4cl

Cognac, Camus, Ile de Ré	10
Armagnac, Château de Laubade	10

EAU DE VIE DE CIDRE ——— 4cl

Calvados	10
Château du Breuil	

LIQUEURS ——— 4cl

Jet 27	7
Limoncello	7
Amaretto	10
Grand Marnier	10
Maralpa, Clementine, Local	10

EAU DE VIE DE MARC ——— 4cl DE RAISIN

Grappa	10
--------	----

RHUMS ——— 4cl

Diplomatico Reserva Exclusia	12
Clement, VO	12

WHISKYS ——— 4cl

Islay Single Malt	12	Whisky Japonais	12
"Laphroaig (Tourbé)"		"Nikka Taketsuru"	
Single Malt Ecosse Pesade	10	Rhy Whisky	12
"Cardhu Amber Rock"		"Bulleit"	