

LES ENTRÉES

STARTERS

salade caesar

poulet croustillant ou saumon fumé

Crispy chicken or smoked salmon salad

20 €



oeuf parfait bio

soupe de potimarron et champignons du pays

Poached egg in pumpkin soup with mushrooms

16 €

tartare de boeuf charolais

Charolais beef tartare

22 €

foie gras de canard

chutney de poires et gelée de bergamote

Duck foie gras with pear chutney & bergamot jelly

24 €

feuilleté aux champignons du moment et lardons

Mushroom puff pastry with goat's cheese cream & lardons

15 €



tartare de saumon

ananas et zestes de bergamote

Ananas and bergamot Salmon tartar

21 €



salade d'endives de couleur

magret fumé, roquefort et noix

Endive salad with Roquefort smoked duck breast & walnuts

19 €

Prix nets TTC - Service inclus

VAT & Service included



BYmy)CAR
CÔTE D'AZUR

LES POISSONS

FISHES

Faites le choix d'un accompagnement dans notre sélection ci-dessous.

Choose a side dish from our selection below.



pavé de saumon rôti
sauce au beurre blanc

Roasted salmon, white butter sauce

22 €



dos de cabillaud
sauce aïoli

Cod fillet, aioli sauce

23 €



filet de daurade royale
sauce vierge

Sea bream fillet with virgin sauce

20 €



mi-cuit de thon
sauce ponzu et sésames

*Half-cooked tuna with ponzu sauce
and sesame seeds*

28 €

LES VIANDES

MEATS

Faites le choix d'un accompagnement dans notre sélection ci-dessous.

Choose a side dish from our selection below.

filet de boeuf charolais
beurre « maître d'hôtel »

Charolais Beef Fillet, « Maitre d'Hôtel » sauce

35 €

agneau confit en ballottine
jus de cuisson

Lamb confit in ballotine, cooking juice

25 €

suprême de volaille
jus de viande

Free-range poultry, meat juice

24 €

« M » burger

« M » Burger

22 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

SIDE DISHES



purée de pommes de terre maison

Homemade mashed potatoes



frites

French fries



poêlée de légumes

Fried vegetables



riz sauté aux cébettes

Fried rice with spring onions



linguine

Linguine pasta

FORMULE DÉJEUNER

LUNCH MENU

Pour le déjeuner uniquement, sauf week-end et jours fériés.
Only for lunch, Except on week-end and bank holidays.

suggestion du jour

Daily suggestion

17 €

plat du jour et dessert au choix

Daily suggestion & dessert

25,90 €

MENU ENFANT

CHILD MENU

Faites le choix d'un accompagnement dans notre sélection.
Choose a side dish from our selection.

pavé de saumon, poulet croustillant ou steak haché garniture au choix

Roasted salmon, crispy chicken or chopped steak

15 €

FROMAGES & DESSERTS

CHEESES & DESSERTS

Fromages affinés sélectionnés par le Chef

Chef's cheeses selection

12 €

Votre pâtisserie au choix dans la sélection du jour

Desserts sans gluten disponibles

Dessert of the showcase - No gluten pastries available

11 €



Plat végétarien ou alternative végétarienne
possibles
*Vegetarian dish or vegetarian version
available*



Plat vegan ou alternative vegan possibles
Vegan dish or vegan version available

EST.



1988



Tableau
d'allergènes
Allergens