

A partager / to share

NOS CREVETTES ROSES PAR 6 et mayonnaise maison	12
<i>Our pink shrimps by 6 and its home-made mayonnaise</i>	
NOTRE SAUCISSON ET CORNICHONS.....	15
<i>Our sausage and pickles</i>	
LES MINI-SARDINES « LA PERLE DES DIEUX », pain grillé, beurre	16
<i>The « Mini-Sardines, » grilled bread and butter</i>	
ASSIETTE DE FROMAGES	
Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Saint Marcellin, Brebis , Salade et Noix.....	17
<i>Plate of four cheeses, green salad and nuts</i>	
POULPE GRILLÉ À PARTAGER.....	17
<i>Octopus grilled « Provençale style » (Parsley) to share</i>	

Aperitifs

Ricard, Pastis 51 (3cl)	6,50
Martini (Bianco, Rosso), Campari, Suze, Muscat, Porto rouge ou blanc (6cl).....	6,50
Kir/ kir Royal (cassis, mûre, framboise, melon ou pêche) (15cl)	8/16
AMERICANO MAISON Martini Rosso (2cl), Campari (4cl), et Perrier	10
BELLINI Prosecco (14cl), Purée de pêche (ou fraise ou framboise).....	10
POUR LES DÉESSES Vin rosé (15cl), purée de framboises, pamplemousse pressé, citron vert, limonade	15
APÉRITIF DE LA SARDINE Vin rouge (15cl), Limonade, orange pressée, sucre de canne citron	15
APEROL SPRITZ Prosecco (15cl), Aperol (7cl) et Perrier	15
CAMPARI SPRITZ Prosecco (15cl), Campari (7cl) et Perrier	15
MIMOSA CHAMPAGNE (10cl), Cointreau (1cl) et jus d'orange.....	15

Les Vins

Côtes de provence AOC Domaine de la Rouillère ● ○ ●	7,5	9,5
Côtes du Rhône AOC Belleruche Chapoutier ●	9	11
Chablis AOC - L'esprit ○	10	13
Prosecco AOC ○	8	10
LE CHAMPAGNE Charles Mignon	14	17

Au verre (15cl)Piscine 20cl



Entrées froides / Cold starters

ARTICHAUD VINAIGRETTE	14
<i>Artichoke and vinaigrette</i>	
SALADE NIÇOISE	17
<i>Salad, tomatoes, anchovy, tuna, hard boiled egg, olives, sweet pepper</i>	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL	17
<i>Hot goat's cheese on bread toasted, tomatoes, onions, and salad</i>	
SALADE CAESAR	19
<i>Salad, chicken, tomatoes, parmesan and crust</i>	
TOMATES BURRATINA	20
<i>Tomatoes and Burratina 125 gr</i>	

Entrées chaudes / Hot starters

SOUPE DE POISSON AVEC CROÛTONS ET ROUILLE MAISON	18
<i>Fish soup</i>	
SARDINES FARCIES (persillades, oignons, œufs...)	21
<i>Stuffed sardines with parsley and sardines</i>	



Côte terre (viande française) / Coast side (french meat)

STEACK « CHAROLAIS » HACHÉ sauce Roquefort, Pesto ou échalote	19
<i>Grilled minced beef « CHAROLAIS » with Roquefort sauce, Pesto sauce, or shallots sauce</i>	
TARTARE DE « CHAROLAIS » CLASSIQUE ou POELÉ	22
<i>Raw Beef « CHAROLAIS » classic or pan-fried</i>	
BAVETTE À L'ÉCHALOTE	23
<i>Grilled flank steak with shallots sauce</i>	
BURGER « MAISON »	25
<i>« Homemade burger »</i>	
ENTRECÔTE DE SALERS (250 gr), sauce Roquefort, Pesto ou échalote	29
<i>Grilled rib steak from Salers « France » with Roquefort sauce, Pesto sauce, or shallots sauce</i>	

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites et salade
All our meats are served with french fries and salad

Menu enfant / Kids menu (-12ans) 13

LINGUINE bolognaise, carbonara, Roquefort ou Pesto « MAISON » + 1 BOULE DE GLACE
Linguine with Bolognaise sauce (meat, tomatoes), Carbonara sauce (diced bacon, cream, egg, yolk), Roquefort sauce (Blue cheese) or Pesto + 1 ice cream scoop



Côte mer / Sea side

MOULES à la marinière, à la crème, ou au Roquefort avec frites*	20
<i>Mussels with white wine, with cream, or with Roquefort sauce and french fries</i>	
LES SARDINES GRILLÉES	21
<i>Grilled Sardines</i>	
POULPE À LA PROVENÇALE	23
<i>Octopus grilled « Provençale style » (Parsley)</i>	
MARMITE DU PÊCHEUR.....	25
<i>Fish soup with Fresh cod fish, mussels, croutons and rouille sauce *</i>	
FILET DE SAINT-PIERRE sauce Pesto.....	34
<i>John Dory fish with Pesto sauce</i>	
LOUP GRILLÉ (Élevage mini 500 g)	36
<i>Grilled sea bass</i>	
DAURADE GRILLÉE (Élevage mini 500 g)	36
<i>Grilled sea bream</i>	
ACCOMPAGNEMENT MAISON : Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et tomates rôties, *sauf moules et marmite du pêcheur.	
<i>Side dish homemade : Mash potatoes with olive oil and roasted tomatoes</i>	

Pâtes / Pasta

LES LINGUINES	18
Sauces « Faites Maison » : Bolognaise, Carbonara, Roquefort, Pesto ou à la Vongole (+5€)	
<i>Linguine Homemade Bolognaise, Carbonara, Roquefort sauce , Pesto sauce or Vongole (+5€)</i>	
LASAGNES « MAISON », salade verte	19
<i>« HOMEMADE LASAGNA », green salad</i>	

