

A PARTAGER / TO SHARE

NOS CREVETTES ROSES PAR 6 ET MAYONNAISE	12
Our pink shrimps by 6 and its homemade mayonnaise	
NOTRE SAUCISSON ET CORNICHONS	13
Our sausage and pickles	
LES MINI SARDINES « la perle des dieux », pain grillé, beurre	14
The « Mini-Sardines, » grilled bread and butter	
ASSIETTE DE FROMAGES Saint-Nectaire, Bleu d'auvergne, Brebis, Salade et noix	14
Plate of three cheeses, green salad and nuts	

ENTRÉES / STARTERS

ARTICHAUD VINAIGRETTE	13
Artichoke and vinaigrette	
PISSALADIÈRE MAISON	15
Onion, anchovy and olive pizza homemade	
SOUPE DE POISSON AVEC CROÛTONS ET ROUILLE MAISON	17
FISH SOUP	
SALADE NIÇOISE	17
Salad, tomatoes, anchovy, tuna, had boiled egg, olives, sweet peper	
SALADE DE CHÈVRE AU MIEL	17
Hot goat's cheese on bread toasted, tomatoes, onions, and salad	
SALADE CAESAR	19
Salad, chicken, tomatoes, parmesan and crust	
SARDINES FARCIES (persillades, oignons, œufs...)	19
Salad, tomatoes, anchovy, tuna, had boiled egg, olives, sweet peper	
TOMATES BURRATINA	20
TOMATOES and Burratina 125 gr	

CÔTÉ TERRE (VIANDE FRANÇAISE) / COAST SIDE (FRENCH MEAT)

STEACK « CHAROLAIS » HACHÉ Grilled minced beef « CHAROLAIS »	18
TARTARE DE « CHAROLAIS » CLASSIQUE Raw Beef « CHAROLAIS » classic	22
BAVETTE À L'ÉCHALOTE Grilled flank steak with shallots sauce	23
BURGER « MAISON » « HOMEMADE BURGER »	24
ENTRECÔTE DE SALERS (270 gr), SAUCE ROQUEFORT, PESTO OU ÉCHALOTE Grilled rib steak from Salers « France » with roquefort sauce, Pesto sauce, or shallots sauce	28

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

MENU ENFANT/ KID'S MENU (-12ANS) 12

LINGUINE BOLOGNAISE, CARBONARA, ROQUEFORT ou PESTO « MAISON » + 1 BOULE DE GLACE
Linguine with Bolognese sauce (meat, tomatoes), Carbonara sauce (diced bacon, cream, egg, yolk),
Roquefort sauce (Blue cheese) or Pesto + 1 ice cream scoop

CÔTÉ MER / SEA SIDE

MOULES À LA MARINIÈRE, A LA CRÈME, OU AU ROQUEFORT AVEC FRITES	19
Mussels with white wine, with cream, or with Roquefort sauce and french fries	
LES SARDINES GRILLÉES ★	20
Grilled Sardines,	
POULPE À LA PROVENÇALE	22
Octopus grilled « Provençale style » (Parsley) with Salad	
MARMITE DU PÊCHEUR	24
Fish soup with Fresh cod fish, mussels, croutons and rouille sauce	
FILET DE SAINT-PIERRE SAUCE PESTO ★	34
John Dory fish with Pesto sauce,	
LOUP GRILLÉ (Élevage mini 500 g) ★	36
Grilled sea bass,	
DAURADE GRILLÉE (Élevage mini 500 g) ★	36
Grilled sea bream	
★ ACCOMPAGNEMENT MAISON : Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et tomates rôties	
Side dish homemade : Mash potatoes with olive oil and roasted tomatoes	

PÂTES / PASTA

LES LINGUINES	18
Sauces « Faites Maison » : Bolognaise, Carbonara, Roquefort, Pesto ou à la Vongole (+5€) Linguine Homemade Bolognaise, Carbonara, Roquefort sauce , Pesto sauce or Vongole (+5€)	
、	
LASAGNES « MAISON », SALADE VERTE	19
« HOMEMADE LASAGNA », green salad	