

Les Entrées

Le Mi-Cuit de Thon à la Coriandre <i>Tartare de Mangue et Jus de Carotte au Citron Vert</i> <i>Semi-cooked Tuna Fish with Coriander, Mango Tartar Style and Carrot Juice with Lime</i>	43 €
Le Cœur de Saumon Impérial <i>Ricotta et Moelleux Citron-Carotte</i> <i>Salmon with Ricotta Cheese and Lemon with Carrot Soft Cake</i>	45 €
Tartine de Tomate et Riquette au Naturel, Jambon Ibérique <i>Tomato and Riquette Salad Spread with Iberian Ham</i>	42 €
La Salade Club Dauphin <i>Tomate Cerise, Cœur de Sucrine, Anchois, Emmenthal, Œuf Poché, Brochette de Volaille Marinée</i> <i>Club Dauphin's Salad : Cherry Tomatoes, Salad, Anchovies, Emmenthal Cheese, Poached Egg, Marinated Poultry Skewer</i>	29 €

Les Classiques

Le Cap Burger ou Cheese Burger, avec Salade Verte ou Pommes Allumettes <i>Cap Burger or Cheese Burger, with Salad or French Fries</i>	36 €*
Le Club Sandwich, avec Salade Verte ou Pommes Allumettes <i>Club Sandwich with Salad or French Fries</i>	32 €*
Les Tomates Grappe et Mozzarella di Bufala au Basilic Frais <i>Tomatoes and Mozzarella di Bufala, with Fresh Basil and Olive Sauce</i>	28 €
La Salade Niçoise <i>Thon à l'Huile, Anchois Marinés</i> <i>"Salade Niçoise", Tuna Fish and Marinated Anchovies</i>	29 €
Les Penne ou Spaghetti, servis avec Sauce Arrabbiata, Bolognaise ou Pistou <i>Penne or Spaghetti, served with Arrabbiata, Bolognese or Pistou Sauce</i>	30 €

Le Buffet Provençal

59 €

« Afin que notre clientèle puisse profiter de la tranquillité de ces lieux, nous vous serions gré de bien vouloir ne pas utiliser le portable au restaurant, merci »
« In order to preserve the peacefulness of the surroundings, we kindly ask you to switch off your mobile phone »

« Prix nets – Service compris »

* Produit bénéficiant de la baisse intégrale des prix avec la TVA à 5,5%

Les Poissons

Le Pavé de Saumon au Basilic <i>Légumes Provençaux</i> <i>Fillet of Salmon with Basil, Vegetables</i>	45 €*
Tempura de Scampis <i>Vinaigrette Cresson, Miel et Wasabi</i> <i>Scampi Tempura, Cress Vinaigrette Sauce with Honey and Wasabi</i>	45 €*
Le Loup aux Asperges Vertes <i>Olives, Parmesan et Riquette</i> <i>Sea Bass with Green Asparagus, Olives, Parmesan Cheese and Riquette Salad</i>	52 €*

Les Viandes

La Brochette de Magret de Canard <i>Haricots Verts, Abricot et Amandes Fraîches</i> <i>Duckling Breast Skewer, Green Beans, Apricot and Fresh Almonds</i>	48 €
Le Tournedos de Bœuf Grillé (200 g) <i>Pomme en Robe des Champs et Fromage Blanc à la Ciboulette</i> <i>Grilled Beef Tournedos, Potatoe in its Skin with Curd Cheese and Chive</i>	52 €
Le Suprême de Volaille au Tandoori <i>Riz Sauvage</i> <i>Tandoori Breast of Chicken with Rice</i>	42 €

Les Douceurs

Le Citron Givré de Menton - <i>Frosty Lemon from Menton</i>	19 €
Le Sablé aux Framboises et à la Pistache - <i>Raspberries and Pistachio Shortbread Biscuit</i>	22 €
Assiette de Fruits Frais Découpés - <i>Fresh Fruits Slices Plate</i>	22 €
Tendance Chocolat et Noisettes - <i>Chocolate and Nuts Cake</i>	22 €
Crème Brûlée, Glace Réglisse - <i>Crème Brûlée with Licorice Ice Cream</i>	19 €

Nos viandes sont toutes d'origines contrôlées
Our meat comes from traceable sources and our Chef is aware of its provenance

« Prix nets – Service compris »

* Produit bénéficiant de la baisse intégrale des prix avec la TVA à 5,5%