



LA CARTE





Entrées Froides
Cold starters

Ballottine de Foie gras de canard maison aux fruits Homemade half-cooked duck foie gras, fruit heart	21,00€
Saumon Mariné aux agrumes, pickles de fenouil à l'orange Salmon marinated with citrus fruits, fennel pickles with orange	19,00€
Assiette de 6 huîtres n°3 Mairaines d'Oléron spéciales fines de clair Plate of 6 oysters	21,00€
Salade Niçoise et thon confit à l'huile d'olive Nicoise salad and tuna confit with olive oil	23,00€

Entrées Chaudes
Hot starters

Tartine de blette, chorizo, oeuf mollet et crème de chorizo Slice of bread with chard, chorizo, soft boiled egg and chorizo cream	16,50€
Parmigiana Fried eggplant parmigiana	15,00€
Club sandwich	18,50€

Moules et frites maison
Musles and home made fries

Marinières	24,00€
Au bleu Blue cheese	26,00€

Planche à partager
To share

Assortiment de spécialités régionales Assortment of regional specialities	26,00€
---	--------



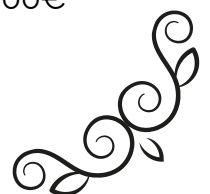


Plats
Dishes

Filet de poulet mariné aux agrumes, lavande, julienne de courgettes et sauce sweet chili Chicken fillet marinated with citrus fruits, lavender, zucchini's julienne, sweet chili sauce	29,00€
Pavé de saumon en croûte de wasabi, sauce carotte et gingembre, salade de choux rouge mariné Slab of salmon with wasabi crust, carrot/ginger sauce, cabbage marinated salad	36,00€
Gnocchis sauce tomate, pecorino et basilic Gnocchis, tomato sauce, pecorino and basil	24,00€
Joue de boeuf confite et polenta, sauce bordelaise Confit beef cheeks with polenta and bordelaise sauce	34,00€
Côte de boeuf poêlée, beurre Maître d'hôtel Stir fried Prime rib of beef, Maître d'hôtel butter	38,00€
Loup entier - 2 PERSONNES - Seabass	79,00€
Sole meunière (500g) Sole fish	58,00€

Garnitures
Sides

Pommes de terre grenailles, lard et champignons Baby potatoes, bacon and mushrooms	7,00€
Salade Iceberg Iceberg salad	7,00€
Blettes et courgettes poêlées Stir fried chards and zucchinis	7,00€
Pommes frites maison Homemade french fries	7,00€
Riz blanc White rice	7,00€





Fromages
Cheeses

Pressé de comté, bresaola et chutney d'ananas aux épices Comté pressed, bresaola and pineapple chutney with spices	14,00€
Brie pané, marmelade d'orange amère, salade de mâche Breaded Brie, bitter orange marmalade, mâche salad	9,50€

Glaces
Ice cream

Vanille, Coco, Citron, Chocolat
Vanilla, Coco, Lemon, Chocolate

1 parfum	3,50€
2 parfums	6,50€
3 parfums	9,00€

Desserts

Parfait glacé à la nougatine Iced nougatine parfait	9,50€
Profiterole, crème glacée vanille artisanale Profiterole, artisan vanilla ice cream	12,50€
Linzer tarte	9,50€
Gâteau aux pommes Apple cake	9,50€
Mousse de tiramisu Tiramisu mousse	9,50€
Baba au rhum Rum baba	9,50€
Supplément sauce/coulis	0,50€
Caramel, Chocolat, fruits rouges, Crème anglaise Caramel, Chocolate, Red fruits, custard	





Les Softs

Sodas - 5,50€

Coca-Cola | Coca-Cola Zero | Orangina | Ice Tea | Perrier
Ginger Ale | Tonic Water | Ginger Beer | San Bitter | Red Bull
Limonade Artisanale Bio & Locale - Artisanal Organic & Local Lemonade

Jus | Juices - 5,50€

Jus de Tomate | Jus de Cranberry | Jus de Pomme | Jus d'Ananas
Tomato Juice | Cranberry Juice | Apple Juice | Pineapple Juice

Sirops à l'Eau | Water Sirups - 4,50€

Menthe | Grenadine | Orgeat | Pêche | Citron
Mint | Grenadine | Horchata | Peach | Lemon

Eaux | Waters - 6,00€

½ Eau Plate | ½ Eau Gazeuse
½ Still Water | ½ Sparkling Water

La Bière Pression | Draft Beer - Stella Artois Blonde

Bière | Beer 25cl - 5,50€ | 50cl - 9,50€

Panaché 25cl - 6,00€ | 50cl - 10,00€

Monaco - 6,50€ | 50cl - 10,50€

Bière + Sirop | Beer + Sirup 25cl - 6,00€ | 50 cl - 10,00€

La Bière Bouteille | Bottled Beer - 8,50€

Corona

Bière Artisanale Blonde Bio du Mercantour
Artisanal & Organic Blond Beer from Mercantour

Bière Artisanale Blanche Côte d'Azur
Artisanal White Beer « Côte d'Azur »





Les Créations
Creations

Red Woman - 18€

Apérol, Fruit de la passion, Jus d'orange, Jus de pamplemousse, Jus de citron
Aperol, Passion fruit, Orange juice, Grapefruit juice, Lemon juice, Prosecco

Bistro Punch - 18€

Rhum Ambré, Sorbet Coco, Jus d'Ananas, Jus de Citron Vert,
Fruit de la Passion, Banane
Amber Rhum, Coconut sorbet, Pineapple juice, Lime juice, Passion fruit, Banana

Création du moment - 18€

Today's Creation

Les Jus Frais et Mocktails
Fresh Juices and Mocktails

Feu Grégeois - 14,50€

Céleri, Concombre, Pomme, Citron Vert, Gingembre
Celery, Cucumber, Apple, Lime, Ginger

Caraxès - 14,50€

Carotte, Citron, Gingembre, Orange, Curcuma
Carrots, Lemon, Ginger, Orange, Turmeric

Vhagar - 14,50€

Orange, Ananas, Citron, Fraises
Orange, Pineapple, Lemon, Strawberry

Jus d'Orange, Pamplemousse et Citron Pressé - 7,00€

Freshly squeezed Orange, Grapefruit or Lemon

Thé Glacé Maison du Moment - 11,00€

Today's homemade Iced Tea

Mocktail - 9,50€

Virgin Mojito, Virgin Colada, Paradise...

Les barmen sont à votre disposition pour élaborer
tout Cocktail sur mesure en fonction de vos envies.





Les Incontournables
The Must Tastes

Mojito - 14,00€ | Mojito fruit + 2,00€

Rhum blanc, Citron vert, Menthe fraîche, Sucre Cassonade, Eau gazeuse
White rum, Lime, Fresh mint, Brown sugar, Sparkling water

Mojito royal - 18,00€

Rhum blanc, Citron vert, Menthe fraîche, Sucre Cassonade, Champagne
White rum, Lime, Fresh mint, Brown sugar, Champagne

Margarita - 14,00€ | Margarita fruit + 2,00€

Tequila, Cointreau, Jus de citron vert, Sirop de sucre
Tequila, Cointreau, Lime, Sugar Sirup

Daiquiri - 14,00€ | Daiquiri fruit + 2,00€

Rhum blanc, Jus de citron vert, Sirop de sucre
White rum, Lime, Sugar sirup

Les Spritz - 14,00€

Au choix : Apérol, Campari, Hugo, Limoncello... Avec Prosecco et Eau gazeuse
Choice : Aperol, Campari, Hugo, Limoncello... with Prosecco and Sparkling water

Les Caïpi 14,00€ | Caïpi fruit + 2,00€

Au choix : Cachaça, Vodka... avec Citron vert et Sucre cassonade
Choice : Cachaça, Vodka... with Lime and Brown sugar

Les Pina - 16,00€

Au choix : Classique, Passion, Banane... avec Rhum blanc, Crème de coco
et Jus d'ananas
*Choice : Classic, Passion fruit, Banana... with White rum, Coconut cream
and Pineapple juice*

Les Mule - 14,00€

Au choix : Moscow, London, Cuba... avec Jus de citron et Ginger beer
Choice : Moscow, London, Cuba... with Lemon juice and Ginger beer

Version fruit agrémentée de votre choix
Fruit version with the fruit of your choice





Les Alcools - 5cl

Apéritifs - 6,50€

Campari | Martini Rouge | Martini Blanc | Pastis | Ricard | Porto Rouge

Liqueurs | Liquors - 8,50€

Orangerie | Baileys | Kahlua | Amaretto | Get 27 | Cointreau
Limoncello | Manzanita | Saint-Germain

Digestifs | Spirits - 9,50€

Jägermeister | Amaro di Monténégro | Grand Marnier
Calvados | Sambucca | Poire Williams | Armagnac

Cognac

Hennessy VS - 14,00€ | Hennessy XO - 25,00€

Bourbon - 14,00€

Maker's Mark | Jack Daniels

Scotch

Johnnie Walker Black Label - 13,00€ | Johnnie Walker Blue Label - 34,00€
Lagavulin 16 ans - 20,00€ | Laphroaig 10 ans - 17,00€

Gin

Tanqueray - 14,00€ | Tanqueray Ten - 17,00€

Rhum

Captain Morgan Ambré - 14,00€ | Zacapa XO - 25,00€ | Zacapa 23 - 17,00€

Vodka - 14,00€

Belvedere

Tequila

Camino Blanco - 13,00€ | Don Julio 1942 - 30,00€





Le Coin Cafétérie | Café Corner

Espresso - 2,80€

Café Latte - 5,00€

Décaféiné - 2,80€
Decaffeinated

Cappuccino - 5,00€

Noisette - 3,00€

Chocolat Chaud - 5,00€
Hot Chocolate

Ristretto - 2,80€

Latte Macchiato - 7,00€

Américain - 3,50€
American

Café Glacé - 7,00€
Iced Coffee

Double Espresso - 6,00€

Irish Coffee - 14,00€

Au choix : Sucre vanillé, de canne ou orgeat.

Infusions - 5,00€

Menthe fraîche Infusion - Fresh mint
Verveine Infusion - Verbena
Camomille Infusion - Camomile

Thé, Tea (Damman Frères) - 5,00€

Thé Vert Menthe - Green Tea Mint
Thé Vert Jasmin - Green Tea Jasmine
Thé Noir Earl Grey - Black Tea Earl Grey

Lait Végétal VS Lait de Vache | Plant Milk instead +0,50€

Lait de Soja ou Lait d'Amande

Soy Milk or Almond Milk





Bistro Cœ[®]
Monaco



LES VINS & EFFERVESCENTS
WINES & SPARKLING WINES

Vins Rouges | Red Wines - 75cl

Vallée de la Loire

Saint-Nicolas de Bourgueil AOP, Domaine BRUNEAU, 2020
51,00€

Sancerre
65,00€

Occitanie

Made in Rang, Les Vignerons Alain Brumont, 2017
39,00€

Languedoc-Roussillon

Saint-Chinian AOP, Cuvée Roc Blanc,
Château GILBERT et GAILLARD, 2017
70,00€



Sélection Prestige | Vins Rouges - 75cl
Prestige Selection | Red Wines

Bordeaux

Château Lynch-Bages, Pauillac, 2003
429,00€

Château Beychevelle, Saint-Julien, 2016
299,00€

Château La Tour du Pin Figeac, Saint-Émilion Grand Cru, 2012
149,00€





Vins Blancs | White Wines - 75cl

Provence

Château Saint-Maur, Côtes de Provence, Cru Classé, 2021
66,00€

Minuty Cuvée Blanc et Or, Côtes de Provence, 2022
79,00€

Auvergne-Rhône-Alpes

Chardonnay Louis Latour, 2020
46,00€

Vallée de la Loire

Reuilly AOP, Jean-Michel SORBE, 2021
51,00€

Sancerre AOC, Le Piton de Sancerre Blanc, 2020
86,00€

Bourgogne

Saint-Véran AOP, Domaine TROUILLET, 2022
84,00€

Corse

Roca Gianca IGP, Île de Beauté, Domaine BUZZO BUNIFAZZIU, 2021
63,00€

Sélection Prestige | Vins Blancs - 75cl

Prestige Selection | White Wines

Bourgogne | Burgundy

Meursault 1er Cru « Charmes », Louis Latour, 2018
259,00€

Vallée de la Loire | Loire Valley

Pouilly Fumé Ladoucette, Baron de L, 2019
230,00€





Vins Rosés | Rosé Wines - 75cl

Provence

Oh! Coteaux d'Aix en Provence, Domaine des Oullières, 2022	48,00€
Château Saint-Maur, Côtes de Provence, Cru Classé, 2021	66,00€
Minuty Cuvée Rosé et Or, Côtes de Provence, 2022	71,00€

Vins au Verre | By the glass - 12,5cl

Rosé et Blanc | Rosé and White

Bailli AOP, Côtes de Provence, 2022	7,00€
Chatellenie, Côtes de Provence, 2022	9,00€

Rouge | Red

Bailli AOP, Côtes de Provence, 2019	7,00€
Dourthe N°1, Vin de Bordeaux, 2020	9,00€

Champagnes & Effervescents - 75cl

Champagne & Sparkling

Pinot Chevauchet, Cuvée Joyeuse, Brut	85,00€
Veuve Clicquot, Brut	126,00€
Veuve Clicquot, Rosé	155,00€
Ruinart Blanc de Blancs	194,00€
Dom Perignon	451,00€
Prosecco DOC, Treviso Mionetto Extra Dry	55,00€

Coupes de Champagne & Effervescent - 75cl

Glass of Champagne & Sparkling

Pinot Chevauchet, Cuvée Joyeuse, Brut	14,50€
Veuve Clicquot, Brut	24,00€
Veuve Clicquot, Rosé	28,00€
Prosecco DOC, Treviso Mionetto Extra Dry	8,00€

