

Entrées

STARTERS

AUBERGINE ALLA PARMIGIANA 28
EGGPLANT PARMIGIANA

SALADE GRECQUE À LA FETA 32
GREEK SALAD WITH FETA

NEMS POULET 28
CRISPY FRIED CHICKEN SPRING ROLLS

BEIGNETS DE CREVETTES 35
SHRIMP FRITTERS

THON¹ FINEMENT TAILLÉ, FRUITS EXOTIQUES, PIMENT DOUX 29
THINLY SLICED TUNA¹, EXOTIC FRUITS, SWEET CHILLI PEPPER

MOULES GRATINÉES 34
BAKED MUSSELS

BURRATA, TOMATES ET BASILIC 32
BURRATA, TOMATOES AND BASIL

MELON PROSCIUTTO 36
MELON WITH HAM

CARPACCIO D'ARTICHAUT À LA TRUFFE² 44
ARTICHOKE CARPACCIO WITH TRUFFLE²

COMME UNE NIÇOISE 34
NIÇOISE-STYLE SALAD

TEMPURA DE CREVETTES ÉPICÉ, AIL ET PIMENT 38
SPICY SHRIMP TEMPURA, GARLIC AND CHILLI PEPPER

SALADE DE GAMBAS, TOMATES, MANGUE, AVOCAT 42
JALAPEÑO ET BASILIC
PRAWN SALAD, TOMATOES, MANGO, AVOCADO,
JALAPEÑO CHILLI PEPPER AND BASIL

CARPACCIO DE BŒUF WAGYU, COPEAUX DE PARMESAN 34
À LA TRUFFE² 54
WAGYU BEEF CARPACCIO, PARMESAN SHAVINGS OR WITH TRUFFLE²

CÉSAR HOMARD 72
LOBSTER CAESAR SALAD

PATTE DE KING CRAB, SALADE AVOCAT, CREAMY CÉSAR 49 / 100 GR
KING CRAB LEG, AVOCADO SALAD, CREAMY CAESAR SAUCE

PIZZETTA À LA TRUFFE² 52
TRUFFLE² PIZZETTA

Cruudo

CARPACCIO DE SAUMON À L'ANETH 34
SALMON CARPACCIO WITH DILL

CEVICHE DE BAR, CITRON VERT, CORIANDRE ET PIMENT 38
SEA BASS CEVICHE, LIME, CORIANDER AND CHILLI PEPPER

CARPACCIO DE GAMBERONI, HUILE D'OLIVE ET CITRON 42
GAMBERONI PRAWN CARPACCIO, OLIVE OIL AND LEMON

TATAKI DE THON¹, SOJA ET HUILE DE SÉSAME 44
TUNA¹ TATAKI, SOY SAUCE AND SESAME OIL

SASHIMI - SAUMON, THON¹, BAR 46
SASHIMI - SALMON, TUNA¹, SEA BASS

BOUQUET DE CREVETTES 38
FRESH SHRIMPS

DAURADE ENTIÈRE EN SASHIMI ET TARTARE 65
SEL DE GUÉRANDE ET HUILE D'OLIVE
WHOLE SEA BREAM SASHIMI AND TARTARE,
GUÉRANDE SEA SALT AND OLIVE OIL

¹ Albacore ² Tuber albidum pico, tuber aestivum

Pasta

SPAGHETTI POLPETTE 42
SPAGHETTI AND MEATBALLS

PASTA AL LIMONE E TONNO¹ 44
LEMON PASTA WITH TUNA¹

RIGATONI ROMANOFF ALLA VODKA 39
ROMANOFF RIGATONI WITH VODKA

SPAGHETTI ALLE VONGOLE DES PALMIERS 48
LES PALMIERS-STYLE SPAGHETTI WITH CLAMS

SPAGHETTI À LA TRUFFE² 64
TRUFFLE² SPAGHETTI

PÂTES AU CAVIAR 110 / 30 GR
PASTA WITH CAVIAR

SPAGHETTI À LA LANGOUSTE ROYALE 48 / 100 GR
AIL, PIMENT ET TOMATES
ROYAL SPINY LOBSTER SPAGHETTI, GARLIC,
CHILLI PEPPER AND TOMATOES

PENNE ARRABBIATA 38
ARRABBIATA PENNE

Poissons & Crustacés

FISHES & SHELLFISHES

PAVÉ DE BAR, SAUCE BEURRE BLANC 48
SEA BASS STEAK, WHITE WINE BUTTER SAUCE

GAMBAS À LA PROVENÇALE 52
PROVENCE-STYLE PRAWNS

THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE MI-CUIT, SAUCE VIERGE 58
HALF-COOKED MEDITERRANEAN BLUEFFIN TUNA, VIRGIN OLIVE OIL SAUCE

CAMERONES GÉANTES GRILLÉES 90
GRILLED GIANT CAMERON PRAWNS

SOLE MEUNIÈRE 95
MEUNIÈRE-STYLE SOLE

Pêche du jour

CATCH OF THE DAY

(SELON ARRIVAGE - ACCORDING TO DELIVERY)

LOUP OU BAR DE LIGNE SAUVAGE GRILLÉ 115 / PERS
EN CROÛTE DE SEL 125 / PERS
GRILLED WILD OR SALT-CRUSTED SEA BASS

TURBOT ENTIER GRILLÉ 115 / PERS
WHOLE GRILLED TURBOT

LANGOUSTE ROYALE 48 / 100 GR
ROYAL SPINY LOBSTER

¹ Selon arrivage - Depending on the arrival ² Tuber albidum pico, tuber aestivum

La liste des allergènes et l'origine des viandes sont disponibles sur demande
Allergen guidance and meat origin information are available upon request

Viandes

MEATS

TARTARE DE BŒUF MINUTE, FRITES FRAÎCHES 42
À LA TRUFFE¹ 64

BEEF TARTARE, FRESH FRENCH FRIES OR WITH TRUFFLE¹

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES AU THYM 48
GRILLED LAMB CHOPS WITH THYME

ESCALOPE MILANAISE, SPAGHETTI POMODORO 52
BREADED VEAL CUTLET, TOMATO SPAGHETTI

ENTRECÔTE BLACK ANGUS GRILLÉE 56
GRILLED BLACK ANGUS BEEF RIB STEAK

FILET DE BŒUF FRANÇAIS 58
À LA TRUFFE¹ 78

FRENCH BEEF FILLET OR WITH TRUFFLE¹

CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS FAÇON TOMAHAWK POUR 2 125 / PERS
TOMAHAWK-STYLE BLACK ANGUS BEEF RIB FOR 2

Sauce béarnaise ou poivre
Bearnaise or pepper sauce

Caviar

CASPIAN

GOLDEN IMPERIAL

50 GR 180



125 GR 390



250 GR 790

Accompagnements

SIDES

FRITES FRAÎCHES 16
À LA TRUFFE¹ 32
**FRESH FRENCH FRIES
OR WITH TRUFFLE¹**

RIZ BLANC 14
STEAMED RICE

RATATOUILLE 16
RATATOUILLE

HARICOTS VERTS 16
GREEN BEANS

PURÉE DE POMMES DE TERRE 16
À LA TRUFFE¹ 32
OU AU CAVIAR 55
MASHED POTATOES

WITH TRUFFLE¹ OR WITH CAVIAR

ÉPINARDS 16
SPINACH

SALADE VERTE 12
GREEN SALAD

¹*Tuber albidum pico, tuber aestivum*

Desserts

TARTE TROPÉZIENNE « LES DEUX FRÈRES » NATURE 18
AUX FRUITS ROUGES 20

"LES DEUX FRÈRES" TRADITIONAL SAINT-TROPEZ PIE
OR WITH RED BERRIES

MOELLEUX CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE 20
CHOCOLATE CAKE, CUSTARD

MILLE-FEUILLE VANILLE, FRAMBOISE 20
VANILLA AND RASPBERRY MILLEFEUILLE

PARIS-BREST À LA PISTACHE 22
PISTACHIO PARIS-BREST

SÉLECTION DE FRUITS DE SAISON 38
SEASONAL FRUIT SELECTION

DES FRAISES ET DES FRAMBOISES 24
STRAWBERRIES AND RASPBERRIES

MELON ET PASTÈQUE 25
FRESH MELON AND WATERMELON

MANGUE FRAÎCHE 25
FRESH MANGO

COUPE DE GLACES ARTISANALES « AUX PARFUMS D'ITALIE » 15/3 BOULES
"AUX PARFUMS D'ITALIE" ARTISANAL ICE CREAMS - 3 SCOOPS

À Partager

TO SHARE

TIRAMISU 30
TIRAMISU

PAVLOVA FRUITS ROUGES 36
RED BERRY PAVLOVA

COOKIE MI-CUIT AUX DEUX CHOCOLATS, GLACE VANILLE 38
BLACK AND WHITE CHOCOLATE HALF-BAKED COOKIE,
VANILLA ICE CREAM

PASTÈQUE GÉANTE 82
GIANT WATERMELON

PLATEAU DE FRUITS DE SAISON 85
SEASONAL FRUIT SELECTION

Chicha

PAMPLEMOUSSE GRAPEFRUIT

EAU WATER 140

JUS FRAIS FRESH JUICE 160

LAIT MILK 180

ANANAS PINEAPPLE

EAU WATER 180

JUS FRAIS FRESH JUICE 200

LAIT MILK 220

PASTÈQUE WATERMELON 250