


## LES ENTRÉES

Seul ou à partager !

kibbeh frit végétarien : 5   
beignets de boulgour & sarrazin, légumes hachés,  
crème persil, menthe & citron vert  
*suggestion accord mets / bières : Crystalia*


« karicaldinho » - le petit bouillon du chef : 7  
légumes, coco de Paimpol AOC, viande séchée,  
œuf de caille bio, pluie de polenta

assiette « pro-vin-salle » : 13   
tempuras de blettes & riz, pissaladières, chips de socca,  
sauce provençale & tapenade au couteau, pain toasté  
*suggestion accord mets / vins : Domaine de Santa Duc Les Plans-IGP Vaucluse*

## LES BURGERS

tous nos burgers sont servis avec frites maison et bouquet de mesclun  
les pains burgers sont fabriqués à la main par « Armand », artisan boulanger  
*supplément bacon 1,5*


L'ORIGINAL : 14  
bun artisanal au sésame, steak de bœuf racé « fassona » 150g  
Tomme de Cuneo, pickles d'oignons rouges, mesclun, sauce du chef  
*suggestion accord mets / vins : Brasserie des Ligures - Pilia Blonde*

LE VÉGÉTARIEN : 13   
bun artisanal au charbon, steak de betteraves maison, oignons confits  
au vin rouge, cornichons aigre doux, Scamorza fumée DOP, mesclun, purée de tomates  
*suggestion accord mets / vins : Domaine Meunier - Pinot Noir*

LE MARIN : 15  
bun artisanal, tartare de pommes citron vert, galette de daurade bio de la baie de Cannes,  
fromage frais à l'aneth, pickles de carottes et radis du pays

## GRANDES ASSIETTES

SALADE ALL CALINE : 13   
mélange de feuilles d'épinard, épeautre, chou chinois, pommes, fruits secs, radis noir, graines de chia, pavot & cumin  
torréfiées, copeaux de Pecorino DOP pimenté, vinaigrette à l'huile de pépin de raisin

MASALA DE LENTILLES : 14   
lentilles vertes du Puy au mélange d'épices, garam massala avec légumes de saison, quenelle de fromage frais aux fines  
herbes & pain façon naan aux herbes et graines de fenouil

MÉDAILLONS DE POULET « avec ou sans poitrine fumée » : 15  
brochettes de poulet fermier Label Rouge, condiment chimichurri, farine de manioc épicée, haricot du moment  
*suggestion accord mets / bière : Brasserie Artisanale de Nice, IPA LI Fumadi*

## PLAT SIGNATURE

DUO BLACK FISH : 18  
filet de truite du Cians & dorade d'élevage Bio de la baie de Cannes marinés et glacés au miso,  
légèrement cuits sur peau, riz gluant snacké, légumes de saison au lait de coco, cendres de poireaux

## DESSERTS

TIRAMISU AU CITRON DE MENTON : 6  
biscuit au Limoncello et thé Matcha bio, zest et jus de citron de Menton, Matcha bio poudré

MOUSSE ALESSANDRO : 6  
mousse chocolat noir, sel de Guérande, éclats de fruits rouges

CHEESECAKE DE MON CHEF : 7  
spéculoos, yuzu, crème de cacahuètes

"ENCORE FAIM" NINE ISLAND POKE BOWL : 7  
yaourt skyr, granola, compote de fruits maison, fruits secs et frais de saison, menthe fraîche

