



ANTIPASTI

À partager / To share

Focaccia truffée 🍄 **23€**
Crème de truffe, huile de truffe & copeaux de truffe
Truffle cream, truffle oil & truffle shavings

Croque Monsieur à la truffe **25€**
Croque Monsieur with truffles

Straciatella **21€**
Coeur de Burrata, pesto, tomates confites & focaccia au romarin
Straciatella served with pesto, preserved tomatoes & rosemary focaccia

Houmous Betterave & Féta 🍄 **17€**
& focaccia au romarin
Beetroot & feta hummus served with a rosemary focaccia

Jambon Pata Negra **25€**
Jambon ibérique affiné 24 mois
24-month-old Iberian ham

Huîtres n°4 de la Cabane du Mimbeau
Les 6 : 18 € • Les 9 : 27 € • Les 12 : 36 €
Fresh oysters from the Bay of Arcachon

PÂTES

Pasta

Cacio & Pepe 🍄 **21€**
Linguine au Pecorino Romano & poivre noir
Linguine with Pecorino cheese & black pepper

Inverno **28€**
Paccheri au Gorgonzola, poire & speck
Paccheri pasta with Gorgonzola, pear & speck ham

Tartuffo 🍄 **33€**
Paccheri à la crème de truffe blanche, copeaux de truffe, huile truffée & parmesan
Paccheri with white truffle cream, truffle shavings, olive oil flavoured with truffles & Parmesan

DESSERTS

La Vanille 🍷 **12€**
Crème brûlée à la vanille
Crème brûlée flavoured with vanilla

Le Macaron **12€**
Macaron à la pistache et à la myrtille
Pistacchio & blueberry macaron

Le Chocolat **12€**
Brownie noix de pécan, chocolat noir, crème anglaise & chantilly
Brownie with pecan nut, dark chocolate, custard & whipped cream

Le Tiramisu **12€**
Tiramisu au café (sans alcool)
Alcohol-free coffee tiramisu

Les fruits givrés by Fruttini **14€/fruit**
Fruit givré en fabrication artisanale. Parfum au choix: Citron, Banane Straciatella, Orange ou Fruit de la passion

Homemade ice creams & sorbets served in frosted fruits. Choice of flavors : Lemon, Banana Straciatella, Orange or Passion fruit

Les fruits givrés à partager by Fruttini
La cabosse de Cacao : 49 € • La Mangue : 39€
Whole cocoa bean : 49€ • Whole Mango : 39€

PLATS

Mains

LES CRUS

Le Carpaccio 26€

Carpaccio de boeuf séché et fumé, roquette, parmesan & frites
Dried & smoked beef carpaccio, rocket, Parmesan & French fries

Le Ceviche 28€

Ceviche de bar, mangue, fruit de la passion, herbes fraîches & frites
Sea bass ceviche, mango, passion fruit, fresh herbs & French fries

Le Gravlax 28€

Filet de saumon façon Gravlax, pamplemousse, pistache, fromage blanc à l'aneth & frites

Gravlax-style salmon, grapefruit, pistacchio, fromage blanc with dill & French fries

LES POISSONS

Le Risotto de la Mer 37€

Risotto à la crème de crustacés, Saint-Jacques grillées aux agrumes
Crustacean cream risotto, grilled scallops with citrus fruit

Le Poulpe 32€

Poulpe grillé, vinaigrette à la figue & guacamole tiédi
Grilled octopus, fig dressing & warm guacamole

Le Cabillaud 28€

Dos de cabillaud, purée de potiron, pleurotes en persillade
Cod loin, pumpkin puree, oyster mushrooms with chopped parsley & garlic

LES VIANDES

La Milanaise 37€

Côte de veau Milanaise, roquette, copeaux de Parmesan, tomates cerises
Milanese style veal chop, rocket, Parmesan shavings, cherry tomatoes

Le Burger 28€

Effiloché de porc, sauce barbecue, coleslaw, oignons frits, cheddar & frites
Pulled pork, barbecue sauce, coleslaw, fried onions, cheddar, served with French fries

Le Poulet 32€

Suprême de poulet grillé au Jospier, châtaignes grillées, jus braisé & purée de patate douce
Jospier oven grilled chicken supreme, grilled chestnut, braised gravy & sweet potatoes puree

La Bavette 45€

Bavette à l'échalotte de la boucherie Metzger, Race Black Angus USA
Servie avec des frites
Metzger brother Flank steak (Black Angus USA race)
Served with French fries

ACCOMPAGNEMENTS

Side dishes

Frites 🍷🍷

Nature : 7 € • À la truffe : 9€

French fries : 7€ • French fries with truffles : 9€

Écrasé de pommes de terre 🍷🍷

Nature : 7 € • À la truffe : 9€

Mashed potatoes : 7€ • Mashed potatoes with truffles : 9€

Mesclun de jeunes pousses 6€ 🍷🍷

Mesclun salad mix

Confit d'aubergines à la tomate 7€ 🍷🍷

Candied aubergines with tomato sauce

🍷 Veggie 🍷 Vegan 🍷 Épicé

SOUPES & SALADES

Soups & salads

Le Lobster Bagel **27€**
Homard, coleslaw, avocat, fromage blanc & aneth, roquette
Lobster, coleslaw, avocado, fromage blanc with dill, rocket

L'Insalata 🍷🍷 **24€**
Mesclun, radis, avocat, tomates jaunes confites, pamplemousse, orange, dattes, vinaigrette au miel
Mesclun salad, radish, preserved yellow tomatoes, grapefruit, orange, date, honey dressing

La Burrata 🍷 **23€**
Burrata, mesclun, fruits rouges, amandes effilées, pistache, vinaigrette à la framboise
Burrata, mesclun salad, red berries, flaked almond, pistacchio, raspberry dressing

La Soupe du jour **17€**
Carte blanche du Chef
The Chef's carte blanche

PIZZAS

Buffala **18€**
Sauce tomate au basilic, mozzarella Fior di Latte, mozzarella di Buffala, huile d'olive, origan
Tomato sauce with basil, Fior di Latte mozzarella, di Buffala mozzarella, olive oil, oregano

Parma **22€**
Sauce tomate au basilic, mozzarella Fior di Latte, jambon de Parme, huile d'olive, origan
Tomato sauce with basil, Fior di Latte mozzarella, Parma ham, olive oil, oregano

Veggie 🍷 **23€**
Sauce tomate au basilic, mozzarella Fior di Latte, champignons de Paris, poivrons marinés, pesto, tomates confites, origan
Tomato sauce with basil, Fior di Latte mozzarella, button mushrooms, marinated sweet pepper, pesto, preserved tomatoes, oregano

Diavola 🍷 **22€**
Sauce tomate au basilic, mozzarella Fior di Latte, piment, ventricina, huile d'olive, basilic
Tomato sauce with basil, Fior di Latte mozzarella, chili pepper, ventricina, olive oil, basil

***Fahrenheit Seven** **30€**
Crème de truffe, mozzarella Fior di Latte, roquette, jambon truffé, straciatella, pistache, huile d'olive
Truffle cream, Fior di Latte mozzarella, rocket, truffled ham, straciatella, pistacchio, olive oil

4 Formaggi **22€**
Mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, reblochon, fontina, origan
Mozzarella di Bufala, gorgonzola, reblochon, fontina, oregano

Tonno **28€**
Crème moutarde à l'ancienne, mozzarella Fior di Latte, thon, roquette, tomates jaunes confites, câprons, origan
Wholegrain mustard cream, Fior di Latte mozzarella, tuna, rocket, preserved yellow tomatoes, caper berry, oregano

KIDS

Linguine à la sauce tomate **15€**
Linguine with tomato sauce

Margherita taille enfant **15€**
Kids size Margherita

...avec une glace Ben&Jerry's
with a Ben & Jerry's ice cream



BULLES

	12cl	75cl
DOC Prosecco Ricadonna Brut	7€	45€
AOC Champagne Mercier Brut	14€	89€
AOC Champagne Veuve Clicquot	18€	109€

COCKTAILS

Banana Rama 12cl	14€
Whisky, crème de banane, liqueur de café, café, sirop de sucre Whisky, banana cream, coffee liqueur, coffee, sugar syrup	
Genepi Mule 12cl	14€
Gin, Genepi, citron vert, sirop de sucre, ginger beer Gin, Genepi, lime, sugar syrup, ginger beer	
Blue Berry 14cl	14€
Vodka, sirop de myrtille, jus d'abricot, citron vert Vodka, blueberry syrup, apricot juice, lime	
Ti' Cough 10cl	14€
Rhum, purée de passion, jus d'ananas, citron vert Rum, passion fruit puree, pineapple juice, lime	

SPRITZ

Aperol Spritz 20cl	12€
Aperol, eau pétillante, Prosecco Ricadonna Aperol, sparkling water, Ricadonna Prosecco	
Campari Spritz 20cl	12€
Campari, eau pétillante, Prosecco Ricadonna Campari, sparkling water, Ricadonna Prosecco	
Hugo Spritz 20cl	12€
Fiorente, eau pétillante, Prosecco Ricadonna Fiorente, sparkling water, Ricadonna Prosecco	

BIÈRES

Beers	25cl	45cl
Angelo Poretti	5€	9€
Grimbergen Blanche	6€	10€
Pietra	6€	10€
Corona 33cl		8€

APÉRITIFS/DIGESTIFS

Aperitifs & liqueurs

Ricard 4cl	5€
Suze, Porto 6cl	7€
Martini Bianco, Rosso 6cl	7€
Spiritueux 4cl	10€
Gin, Whisky, Vodka, Tequila, Rhum	
Get 27, Bailey's 4cl	8€
Digestif 4cl	8€
Genepi, Limoncello, Amaretto	

VINS ROSÉS Rosé wines

	12cl	75cl	150cl
IGP Méditerranée Mirati Rosé	6€	32€	
AOP Côtes de Provence Château Minuty, PRESTIGE	8€	49€	99€
AOP Côtes de Provence Château Minuty, Rosé et Or		69€	160€

VINS BLANCS White wines

	12cl	75cl	150cl
AOP Vin de Savoie Domaine Fabien Trosset "Or Blanc"	6€	32€	
AOP Chardonnay Olivier Depardon, Domaine de la Bèche	10€	52€	
AOP Chablis Premier Cru Domaine Christophe & Fils, Mont de Milieu	79€	149€	
AOP Graves		45€	
Mouton Cadet, Réserve Baron Philippe de Rothschild			
AOC Sancerre		69€	
Domaine Pascale Gitton			
AOC Porto-Vecchio		69€	
Domaine Granajolo, Cuvée J			
AOC Calvi		72€	
Alzipratu, Pumonte			
AOP Côtes de Provence		54€	
Clos Real			

VINS ROUGES Red wines

	12cl	75cl	150cl
AOP Vin de Savoie Domaine Fabien Trosset, Arbin Mondeuse, Cuvée Avalanche	8€	43€	79€
AOC Bourgogne		49€	
Pinot Noir, Rodolphe Demougeot			
AOP Pommard		99€	
Rodolphe Demougeot			
AOP Côtes du Rhône	6€	32€	
Maison Rivier, Cuvée Madeleine			
AOC Saint-Joseph		56€	
Domaine Chapoutier, Granilite			
AOP Moulis-en-Médoc		39€	
Château Biston			
AOC Saint-Estèphe		62€	
Château Tour de Marbuzet			
AOP Pauillac	12€	62€	
Baron Nathaniel			
AOP Pommérol		62€	
Château La Pointe, Ballade de La Pointe			
AOP Ajaccio		54€	
Domaine Peraldi			
AOP Calvi		64€	
Alzipratu, Pumonte			
AOC Patrimonio		72€	
Clos Teddi, Grande Cuvée			



Scannez-moi pour découvrir notre carte des vins complète !
Flash me to discover our complete wine menu !

MOCKTAILS

Alcohol-free cocktails

Mango 14cl	8€
Jus de mangue, citron vert, miel, ginger beer Mango juice, lime, honey, ginger beer	
Virgin Cough 14cl	8€
Purée de passion, jus d'ananas, citron vert Passion fruit puree, pineapple juice, lime	

BOISSONS CHAUDES

Hot drinks

Espresso, Noisette, Allongé	3€
Décaféiné	3€
Double Espresso, Latte, Cappucino	6€
Chocolat Chaud	5€
Chocolat Viennois	6€
Thé Kusmi Tea, Citron chaud	6€
Choco Rhum, Grog, Vin Chaud	8€
Irish Coffee	12€

SOFTS

Soft drinks

Perrier 33cl	5€
Vittel à emporter 50cl	6€
San Pellegrino 75cl	7€
Acqua Panna 75cl	7€
Sirop à l'eau 25cl	3€
Diabolo 25cl	5€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl	6€
Sprite, Orangina 25cl	6€
Fuze Tea 33cl	6€
Jus de fruits Alain Milliat 20cl	6€
Fraise, Abricot, Orange, Pomme, Pêche, Tomate, Ananas	
Strawberry, Apricot, Orange, Apple, Peach, Tomato, Pineapple	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.
Excessive drinking is dangerous for the health.
Prix nets en euros, service compris.
Liste des allergènes à disposition sur demande.
Net prices in euros, service included.
List of allergens available on demand.