



Chef de Cuisine - Head Chef : Mickael Pinard



LE TEMPS DE L'APERÔ ET DU PARTAGE APERO & SHARING TIME

Légumes et fruits crus accompagnés d'anchoïade, focaccia | Raw vegetables and raw fruits, with anchovy cream and focaccia • 26 €

 Panisse de l'Estaque et tapenade | « L'Estaque » panisse and tapenade • 24 €

Friture de calamars, sauce tartare | Fried squids, tartar sauce • 24 €

Les Barbagiuans de mon ami « Albert Croesi » | « Albert Croesi's » Barbagiuans • 16 €

 Pinza aux courgettes jaunes et vertes pays et tartuffata | Pinza with yellow and green backcountry zucchinis and tartuffata • 28 €

LES ENTRÉES

Baby sardines, pain grillé et beurre Echiré | Baby sardines, toasted bread and Echiré butter • 16 €

Carpaccio de Gambero Rosso, aubergine, artichaut et condiment citron | Gambero Rosso carpaccio, eggplant, artichoke and lemon condiment • 35 €

Saumon mariné à l'aneth, fleur de courgette et condiment citron | Marinated salmon with dill, zucchini flower, and lemon condiment • 35 €

Thon rouge mi-cuit mariné, soja, sésame et noix de cajou | Mid cooked marinated red tuna, soja, sesam seeds and cashews • 35 €

 Salade de roquette, artichaut, aubergine, tomate confite et parmesan | Rocket salad with artichoke and eggplant, sun-dried tomatoe, and parmesan • 25 €

 Burrata et tomates multi saveurs au basilic, crumble de focaccia | Burrata and multi-flavored tomatoes with basil, focaccia crumble • 35 €



LES PÂTES

 Gnocchetti aux courgettes du pays et pesto, parmesan Reggiano | Gnocchetti with backcountry zucchinis and pesto, Reggiano parmesan cheese • 30 €

 Rigatoni, tomate, burrata, parmesan et basilic | Rigatoni, tomatoe, burrata, parmesan, and basil • 30 €

Tagliolini à la langouste et courgette violon, 1/2 langouste | Tagliolini with lobster and violin zucchini, 1/2 lobster • 78 €

LES POISSONS

La daurade et légumes du soleil confits | Sea bream and candied sun vegetables • 40 €

La pêche du jour | Catch of the day • 45€

Le loup rôti au bois de fenouil (pour deux personnes) | Roasted sea bass with fennel wood (for two) • 95€

Le saint pierre rôti aux aromates (pour deux personnes) | Roasted john dory with herbs (for two) • 115€

La langouste grillée et cuisinée aux puntalettes « à la Valencienna », la demi • 78 €, entière • 140€

Grilled and cooked lobster with puntalettes « Valencienna style », half OR whole

Poisson entier du jour / selon arrivage / selon cours du jour | Whole fish / re catch of the day / re market price



LES VIANDES

Le suprême de volaille fermière en cocotte, rôti au thym et citron | Farm poultry fillet, thyme and lemon • 38 €

La pluma de porc ibérique grillée, sauce yaourt à la menthe | Iberian grilled pork pluma, mint yogurt sauce • 45 €

Le carré d'agneau rôti et persillé (pour deux personnes) | Roasted parsleyed rack of lamb (for two persons) • 95 €

La côte de veau fermière rôtie, ciboulette, ail et romarin (pour deux personnes) | Roasted farmer's veal chop, spring onions, garlic, and rosemary (for two persons) • 90 €

La côte de boeuf juste grillée, tomate pays et thym (pour deux personnes) | Grilled beef chop, candied tomatoe and thyme (for two persons) • 130 €

Le filet de boeuf Angus grillé, sauce béarnaise | Grilled beef fillet with béarnaise sauce • 55 €

LES GARNITURES 10 €

Légumes du moment à l'huile d'olive | Seasonal vegetables with olive oil

Légumes du soleil confits | Candied sun vegetables

Pommes grenailles | New potatoes

Les panisses de l'estaque | Estaque-style chickpea fries

La purée à l'huile d'olive et fleur de sel, croûtons persillés | Mashed potatoes with olive oil and fleur de sel, parsley croutons



 VÉGÉTAL — VEGETARIAN

ET POURSUIVRE AVEC LES DELICATESSES SUCRÉES...
AND TO BE CONTINUED WITH SWEET DELICACIES...