



La mer sur le toit

Cocktails - 18 (18cl)

MY SELF

Gin Bombay Sapphire,
bitter pêche, sirop de pêche,
jus de citron, poivre, tonic

FRENCH MULE

Vodka Grey Goose original,
ginger beer, angostura
bitter, jus de citron vert

J'PEUX PAS J'AI PISCINE

Rhum, St-Germain, jus de
mangue, jus de citron vert,
sirop d'orgeat, Perrier

Vin au verre (15cl)

BLANCS

Chablis AOP – 13

Domaine Jean Marc
Brocard

Pouilly-Fumé AOP – 13

Domaine Hubert Veneau

ROSES

Côteaux d'Aix en

Provence – 12

AOP Château La Coste

"Rose d'une nuit"

Côtes de Provence AOP

– 12

Château Roubine "La vie
en Rose"

ROUGES

Morgon AOP – 12

Château de Pizay

Hauts-Côtes de

Beaune AOP – 13

Domaine Picard

À partager ou pas !

Houmous aux petit pois - 13

citron vert et sumac et chips de pain

Green pea hummus, lime, sumac spice and bread crisps

Croquetas de jambon - 14

condiment à la tomate

Ham croquettes and tomato condiment

Accras de Morue, mayonnaise épicée - 14

Codfish fritters, spicy mayonnaise

Caviar d'aubergines au basilic - 13

Eggplant caviar with basil

Croque-monsieur à la tomate, pecorino et mozzarella - 13

Version tapas, Pain à la tomate, dinde fumée, béchamel

Tomato, pecorino and mozzarella croque-monsieur, tomato bread, smoked turkeyham, bechamel sauce – fingerfood

Stracciatella des Pouilles - 19

tomates de pleins champs, terre végétale, oignon pickles, basilic

Puglia stracciatella, field tomatoes, topsoil, pickled onion, basil

Ceviche de muge - 22

leche de tigre et perles de citron, navet daikon, sobacha, coriandre

Mullet ceviche, tiger leche and lemon pearls, daikon turnip, sobacha, coriander

Planche de jambon Basque Kintoa AOP affiné 20 mois - 23

guindillas au vinaigre, foccacia à la crème d'olives

20 months aged PDO Kintoa Basque ham, vinegar guindillas pepper, foccacia with olive cream

Les incontournables de l'été

Gaspacho tomates et pastèque, olives taggiasche - 16

Tomato and watermelon gazpacho, taggiasche olives

Poke bowl en 3 versions

Riz, edamame, navet daikon, courgette, concombre, pois chiche, betterave, tomates,
vinaigrette coco aux graines de chanvre

Rice, edamame, daikon turnip, zucchini, cucumber, chickpeas, beetroot, tomatoes, hemp seed coconut dressing

végétarien *Vegetarian* – 23 / tataki de bœuf *Beef Tataki* – 25 / saumon *Salmon* – 27

Molitor Burger au bœuf - 28

Compoté d'oignons, tomates, mayonnaise à la moutarde, cheddar, sucrose, oignons pickles, bacon

Molitor burger with beef, onion compote, tomatoes, mustard mayonnaise, cheddar cheese, pickled onions, bacon

Sur la lancée

Poulpe de Galice à la plancha - 34

Mini tomates tièdes et aubergine confite

Plancha cooked Galicia squid, mini warm tomatoes and eggplant confit

Thon Thunnus Thynnus mi-cuit de méditerranée - 37

Piperade au basilic, condiment à la cébette et gingembre

Thunnus Thynnus tuna, basil, spring onion and ginger condiment

Filet de volaille fermière au romarin - 31

Courgette grisetete de Provence, artichauts violets et tomates, sauce yaourt citron noir et colombo

Rosemary free-range poultry fillet, provence grisetete zucchini, purple artichokes and tomatoes, black lemon yogurt and colombo sauce

Belle Côte de Bœuf pour deux personnes (800gr) - 89

Sauce choron et pommes frites

Beef rib for 2 (800gr), choron sauce french fries

TOUS NOS FRUITS ET LEGUMES SONT D'ORIGINE BIOLOGIQUE – ALL OUR FRUITS AND VEGETABLES ARE FROM ORGANIC FARMING

Prix nets en euros, taxes et service compris – Nos viandes sont d'origine française.

Végétarien - Wellness - Sans gluten - Suggestion du Chef