



*Le* PATIO  
RESTAURANT



## ENTRÉES | STARTERS

**SALADE DE JAMBON CRU AU MELON, TOMATES SÉCHÉES**  
SALAD OF HAM WITH MELON AND CANDIED TOMATOES

**CARPACCIO DE FILET DE BŒUF MARINÉ AUX HERBES FRAÎCHES, OLIVES NOIRES, TOMATES SÉCHÉES SUR MESCLUN**  
CARPACCIO OF BEEF FILLET MARINATED IN FRESH HERBS WITH BLACK OLIVES AND CONFIT CHERRY TOMATOES ON A MESCLUN SALAD

**CROUSTILLANT DE CHÈVRE FRAIS À LA FIGUE ET SALADES MÉLANGÉES**  
FRESH GOAT CHEESE WITH FIG PRESERVE SERVED WARM AND WRAPPED IN FINE SHEETS OF PASTRY, SERVED WITH MIXED SALAD LEAVES

**FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE ET SALADE DE MANGUE FRAÎCHE**  
TERRINE OF DUCK FOIE GRAS, FRESH MANGO AND MIXED SALAD LEAVES IN RASPBERRY VINAIGRETTE

**POÊLÉE DE SAINT-JACQUES EN SALADE ET CÈPES EN PERSILLADE**  
PAN FRIED SCALLOPS, SALAD LEAVES DRESSES IN BALSAMIC VINEGAR, CEP MUSHROOMS TOSSED IN PARSLEY AND GARLIC

**SALADE DE SCAMPIS SAUTÉS EN VINAIGRETTE PROVENÇALE**  
SALAD OF SAUTED SCAMPI IN PROVENÇALE DRESSING WITH DICED BLACK OLIVES, TOMATOES AND PESTO

## PÂTES | PASTA

**TAGLIATELLES FRAÎCHES AU PISTOU OU SAUCE TOMATE**  
FRESH PASTA WITH PESTO OR TOMATO SAUCE

**TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX SCAMPIS**  
FRESH PASTA WITH SCAMPI

## POISSONS | FISH

**DOS DE LOUP DE MÉDITERRANÉE CUIT SUR PEAU SAUCE VIERGE, ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE À L’HUILE D’OLIVE**  
FILLET OF MEDITERRANEAN SEA BASS ROASTED ON ITS SKIN WITH CHIVE AND TOMATO SAUCE SERVED WITH CRUSHED POTATOES WITH OLIVE OIL

**DEMI HOMARD RÔTI AU BEURRE DE BASILIC, RISOTTO DE PETITS LÉGUMES**  
HALF A LOBSTER ROASTED IN BASIL BUTTER WITH VEGETABLE RISOTTO

**NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES À LA CRÈME DE NOIX DE COCO, PÂTES FRAÎCHES**  
PAN FRIED SCALLOPS WITH A CREAMY COCONUT SAUCE SERVED WITH FRESH PASTA

**BLANC DE CABILLAUD EN CROÛTE D’HERBES FRAÎCHES, RATATOUILLE NIÇOISE**  
FILLET OF COD IN A CRUST OF FRESH HERBS WITH RATATOUILLE NIÇOISE

15 €

18 €

13 €

19 €

19 €

18 €

15 €

20 €

25 €

28 €

25 €

24 €

## VIANDES | MEAT

**PAVÉ DE FILET DE BŒUF À LA PLANCHA À L’HUILE DE ROMARIN, POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON ET GRATIN DAUPHINOIS**  
THICK BEEF FILLET COOKED “A LA PLANCHA” IN ROSEMARY OLIVE OIL SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES AND “GRATIN DAUPHINOIS” POTATOES

**SELLE D’AGNEAU ÉMINCÉE ET JUS DE CITRON, GRATIN DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES NIÇOIS**  
SADDLE OF LAMB THINLY SLICED, WITH PESTO SAUCE SERVED WITH POTATO GRATIN AND NIÇOIS VEGETABLES

**MAGRET DE CANARD ET BEURRE D’HERBES FRAÎCHES, RIZ CRÉMEUX ET PETITS LÉGUMES**  
SLICES OF DUCK BREAST IN FRESH HERBS BUTTER WITH CREAMY RICE AND VEGETABLES

**CÔTE DE VEAU POÊLÉE AUX PIGNONS ET CHAMPIGNONS EN PERSILLADE, PURÉE DE POMMES DE TERRE À L’HUILE D’OLIVE**  
PAN FRIED VEAL CHOP WITH PINE NUTS AND MUSHROOMS IN PARSLEY AND GARLIC, SERVED WITH MASHED POTATOES WITH OLIVE OIL

## DESSERTS

**CAFÉ GOURMAND AUX DOUCEURS DE CHOCOLAT**  
THE GOURMET’S COFFEE WITH CHOCOLATE DELIGHTS

**CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE**  
VANILLA “CRÈME BRÛLÉE”

**TARTE AUX CITRONS DU JARDIN, COULIS DE FRAMBOISE ET SORBET MANDARINE**  
LEMON PIE MADE WITH THE GARDEN LEMONS, RASPBERRY COULIS AND MANDARIN SORBET

**FONDANT AU CHOCOLAT ET NUTELLA, CRÈME VANILLE ET GLACE NOISETTE**  
CHOCOLATE SPONGE WITH MELTED CHOCOLATE AND NUTELLA INSIDE, SERVED WITH VANILLA CREAM AND HAZELNUT ICE CREAM

**EVENTAIL D’ANANAS ET MANGUE, SIROP AU RHUM ET SORBET NOIX DE COCO**  
PINEAPPLE AND MANGO FAN WITH RUM SYRUP AND COCONUT SORBET

**ASSORTIMENT DE TROIS BOULES DE GLACE**  
SELECTION OF THREE SCOOPS OF ICE CREAM

Homard origine : Canada | Bœuf origine : Allemagne, France, Hollande | Veau, Magret et foie gras origines : France | Agneau origine : Angleterre, France, Irlande.  
Lobster origin: Canada | Beef origin: Germany, France, Holland | Veal, duck breast and liver origin: France | Lamb origin: England, France, Ireland.

### MENU DU JOUR | SET MENU PRICE

35 €

### SUGGESTIONS DU JOUR | TODAY’S SUGGESTIONS

ENTRÉE - *STARTER* 13 €  
PLAT - *MAIN COURSE* 22 €  
CAFÉ GOURMAND 7 €

COMPOSEZ LE **4605** POUR RÉSERVER VOTRE TABLE | PLEASE DIAL **4605** TO RESERVE YOUR TABLE  
SERVICE DE 12H00 À 14H00 ET DE 19H00 À 22H00 | FROM 12.00 A.M. TO 2.00 P.M. AND FROM 7.00 P.M. TO 10.00 P.M.