



LES CRUS RAW

BAR À TARTARE TARTAR BAR

Filet de bœuf Charolais au couteau *Charolaise beef fillet* 48 €

Thon rouge de Méditerranée *Mediterranean red tuna* 56 €

Condiments Seasonings

Huile d'olive à la bergamote | Artichaut | Parmesan
Bergamot olive oil | Artichoke | Parmesan cheese

Sauce cocktail | Cognac | Câprons | Cornichon Maison
Cocktail sauce | Cognac | Capers | Home-made gherkins

LES SALADES SALADS

SALADE CÉSAR

au cœur de romaine (avec **ou** sans anchois | *with or without anchovy*)

Classik (blanc de poulet | *chicken breast*) **ou** Terre (poulet croustillant | *crispy chicken*) 44 €

Feuille à feuille de céleri rave à l'avocat et huile de sésame toasté 44 €
Celeriac with avocado and roasted sesame oil

Salade Nissarde de « La Réserve », 51 €
ventrèche de thon
"La Réserve" Niçoise salad

✧ Homard bleu français, mayonnaise, courgette blanche du Pays, myrtilles 90 €
French blue lobster, mayonnaise, local white zucchini, blueberries

✧✧ ½ homard 53 €

LA FRAÎCHEUR FRESHNESS

Gaspacho tomate maison, gressins 44 €
Homemade tomato gazpacho, grissini

Billes de mozzarella rafraîchies d'une vierge de tomate à l'estragon 44 €
Mozzarella freshened with a tomato-tarragon vierge sauce

Melon de Cavaillon, jambon de Pays 46 €
Cavaillon melon with ham

Givré de pastèque, féta piquée d'olives à la Niçoise et vodka « Calmont » (France) 49 €
Frozen watermelon, feta, Niçoise olives and "Calmont" vodka (France)

Gambas « Black Tiger » cuites, 51 €
rafraîchies d'une eau de concombre au yaourt à l'huile de basilic
Cooked "Black Tiger" prawns, cucumber water and yoghurt with basil oil

LES VIANDES MEATS

Tournedos de filet de veau rôti, 58 €
vierge fenouillée, poêlée de grenailles
Veal fillet, fennel "sauce vierge", baby potatoes

Côtelettes d'agneau de l'Aveyron grillées, persillade, haricots et mange-tout 63 €
Grilled Aveyron lamb chops, parsley and garlic, beans and snow peas

Burger de bœuf du Maine-et-Loire grillé au barbecue 64 €
Grilled Maine-et-Loire beef burger

✧ Supplément de 25 € / ✧✧ Supplément de 15 € dans le cadre du forfait piscine

✧ 25 € supplement / ✧✧ 15 € supplement as part of the pool package

Toutes nos viandes bovines et volailles travaillées sont d'origine française. Tous nos mets sont à base de produits frais et faits maison.

Notre personnel se tient à votre disposition pour guider votre choix en cas de restrictions alimentaires, allergènes ou autres.

Prix nets T.V.A. incluse, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.



LES POISSONS *FISH*

❖❖ Tentacules de poulpe en deux cuissons, aubergines grillées et pamplemousse <i>Octopus tentacles, grilled eggplants and grapefruit</i>	70 €
❖❖ Espadon de Menton grillé au barbecue, girolles, belle tomate à la Provençale <i>Bbqed Menton swordfish, chanterelles, Provençale-style tomato</i>	73 €
❖❖ Pêche du jour de nos Côtes Françaises <i>Local catch of the day</i>	76 €

LES CLASSIQUES *CLASSIC DISHES*

Fettucine au blé dur Pistou Arrabbiata Pesto Rosso Bolognaise <i>Durum Fettucine pasta</i> <i>Pesto Arrabbiata Pesto Rosso Bolognese</i>	45 €
Penne sans gluten Pistou Arrabbiata Pesto Rosso Bolognaise <i>Gluten-free Penne pasta</i> <i>Pesto Arrabbiata Pesto Rosso Bolognese</i>	45 €
Nuggets aux multi grains, sauce tartare <i>Multi seeds chicken tenders, tartar sauce</i>	46 €
Club sandwich à 1 étage (avec ou sans bacon) <i>Club sandwich (with or without bacon)</i>	46 €

LES GARNITURES *SIDES*

Frites fraîches <i>French Fries</i>	10 €
Frites de patate douce <i>Sweet potato fries</i>	10 €
Panisses à la fleur de thym <i>Panisses with tyme flower</i>	10 €
Grenailles baby rôties <i>Roasted baby grenailles potatoes</i>	10 €
Fricassée de légumes <i>Vegetables fricassee</i>	10 €

LES DESSERTS

Quenelles de glaces et sorbets maison <i>Homemade ice-creams and sorbets</i>	15 €
Profiteroles chocolatées, nappées d'une sauce São Tomé <i>Chocolate profiteroles, topped with a São Tomé sauce</i>	15 €
Millefeuille caramélisé, crémeux vanille de Madagascar écoresponsable, praliné d'amande et fleur de sel <i>Caramelized millefeuille, eco friendly Madagascar vanilla cream, almond praline and salt flower</i>	18 €
Billes de melon infusées à la verveine, givrées d'une glace calissons maison <i>Melon verbena infused, iced with a homemade calissons ice-cream</i>	18 €
Nuage lactique aux fraises du Pays, compotée craquante et gourmande de rhubarbe <i>Strawberries and rhubarb, yoghurt foam</i>	18 €
Assiette de fruits rouges <i>Red fruits plate</i>	23 €