



Plat du jour - 17€

Formule disponible uniquement le midi en semaine
Only available for lunch during the week

Entrées

Carpaccio de tomates multicolores, burrata à l'huile d'olive & basilic <i>Carpaccio of coloured tomatoes, burrata with olive oil and basil</i>	15€
Ceviche de daurade, sorbet mimosa citron <i>Seabream ceviche, lemon mimosa sorbet</i>	20€
Foie gras de canard mi-cuit et son chutney abricot <i>Duck foie gras with apricot chutney</i>	22€
La véritable salade Niçoise <i>Traditional Niçoise salad</i>	16€
Tartine de chèvre de l'arrière-pays et son mesclun <i>Goats cheese tartine with green salad</i>	17€
Soupe glacée de melon, glaçon yuzu <i>Melon soup, iced yuzu</i>	15€
La salade du siècle (mélange de salade, fruits et crudités) <i>The Siècle salad (mixed leaf, fruits and raw vegetables)</i>	19€
Salade mixte <i>Mixed salad</i>	9€





Plats

Tentacule de poulpe, houmous, pomme de terre grenaille <i>Octopus tentacle, hummus, new potatoes</i>	29€
Linguine a la crème de basilic et sa poutargue <i>Linguini a la Bottarga</i>	19€
Filet de bœuf chimichurri, pomme au four <i>Beef fillet, chimichurri, baked potato</i>	32€
L'incontournable «Burger du siècle» <i>Siècle Burger</i>	25€
Côtes d'agneau, caviar de courgettes, légumes grillés <i>Lamb chops, caviar of zucchini, grilled vegetables</i>	27€
Saint jacques snackées sauce chorizo, riz pilaf <i>Scallops, chorizo sauce, pilau rice</i>	32€
Pêche du jour <i>Fish of the day</i>	35€
Châteaubriand flambé au cognac (frites, courgettes au thym) <i>Châteaubriand (French fries, zucchini with thyme)</i> Pour 2 personnes - For 2 people	69€





Desserts

Fondant au chocolat, sorbet fraise & coquelicot 9€
Chocolate fondant, strawberry sorbet and poppy

Délice de pêche, glace au yaourt, amandes émondées 9€
Peach delight with almond yoghurt and almond

Crème au citron de l'arrière-pays 9€
Lemon cream

Tartare de fruits rouges marinés et mousse chocolat blanc,
thé vert, tuile fraise 9€
Marinated red fruits and white chocolate mousse, green tea, strawberry biscuit

Nos glaces 2 boules - 6€ | 3 boules - 9€
ice creams 2 ou 3 scoops
Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Cassis, Citron, Praliné
Vanilla, Chocolate, Coffee, Strawberry, Blackcurrant, Lemon, Praline

Café ou chocolat liégeois 10€
Coffee or chocolate sundae

Nos crêpes suzettes flambées par nos soins 15€
Our crepes suzettes flambéed at the table

Room Service

Supplément de 2€ pour les boissons et 5€ pour les plats
Supplement of 2€ for drinks and 5€ for dishes





Nos vins

Nos coup de cœur		12 cl	50 cl	75 cl
Demandez nos sélections, blanc, rouge et rosé à notre équipe		7,00€		35,00€
Côtes de Provence		12 cl	50 cl	75 cl
2021	Côte de Provence Bailli AOP - Rouge blanc & Rosé		25,00€	29,00€
	Minuty - Cuvée Prestige – Rouge blanc & rosé	9,00€	35,00€	43,00€
	Château Saint Martin – Grande Réserve AOP – Rouge blanc & rosé			65,00€
	Château Rasque – Cuvée Alexandra - Rouge, blanc & rosé			75,00€
Bordeaux			37,5 cl	75 cl
2018	Château Le Mayne- Rouge supérieur		25,00€	35,00€
2019	AOP Médoc - Poitevin par nature - Rouge			45,00€
2015	Saint Emilion - Château Larose Bigeroux - Grand Cru Classé - Rouge			75,00€
2015	Saint Julien – Château de Glana – Rouge			119,00€
2018	Saint Estephe « Les Hauts de Pez» AOP – Rouge			125,00€
Bourgogne			37,5 cl	75 cl
2020	Chablis - Domaine Long Depaquit - Blanc			69,00€
2020	Pouilly fuissé – Albert Bichot – Blanc			99,00€
2019	Nuit Saint Georges «Domaine d'Hardhuy-aux hebus/ Les Argillats» AOP- Rouge			165,00€
Vallée de la Loire				75 cl
2020	Sancerre – La Bardine – Joseph Mellot - Blanc			75,00€
Vin de Pays d'Oc		12 cl		75 cl
2020	Chardonnay – Domaine de Valent – Blanc	8,50€		39,00€
2019	Pinot Noir « Domaine les Salices » IGP- Rouge			49,00€
Vin de la Vallée du Rhône			37,5 cl	75 cl
2020	Plan de dieu – Domaine du Vallon – Rouge		26,00€	39,00€
2019	Crozes Hermitage – Millepertuis			59,00€
2020	Saint Joseph « Domaine de Boisseyt – Les Garipeeles » AOP - Blanc			99,00€
2017	Châteauneuf du Pape – Château la Nerthe			119,00€
Vin des Alpilles				75 cl
2015	Vespro – Abbaye de Ste Marie de Pierredon – Rouge			85,00€
Beaujolais				75 cl
2018	Fleurie – La Madone – Albert Bichot – Rouge			45,00€
Vin d'Alsace				75 cl
2019	Gewurstraminer « Alphonse Kuentz » AOP – Blanc			55,00€
Vin Moelleux		12 cl		75 cl
2018	Montbazillac « Époque »	12,00€		75,00€
Prosecco / Champagnes		Coupe 12 cl	Bouteille 37,5 cl	Bouteille 75 cl
	Prosecco	9,00€		45,00€
	Champagne Collection 3A	12,00€		69,00€
	Taittinger Brut		49,00€	90,00€
	Taittinger Brut rosé			129,00€