

Dîner – Dinner

19h à 22h – 7pm to 10pm

Entrées – Starters

Œuf poché, risso au poivron rouge, émulsion tomate basilic <i>Poached egg, red pepper risso, tomato basil emulsion</i>	✓	32€
Seiche grillée au citron confit, coulis de tomate ananas au basilic, condiment rouille <i>Grilled cuttlefish with confit lemon, pineapple tomato coulis with basil, rouille condiment</i>		38€
Harira d'agneau de lait façon « Coco » <i>Suckling lamb harira in « Coco » style</i>		28€
Palourdes farcies au beurre de citron et fenouil <i>Gratinated clams with lemon butter & fennel</i>		42€
Ceviche de carabineros, marinade des têtes rafraîchit à la main de Buddha de Bachès <i>Carabineros ceviche, marinade refreshed with Buddha's hand citrus from Bachès</i>	⊗	58€
Terrine de foie gras, condiment agrumes de la maison Bachès, brioche toastée <i>Foie gras terrine, citrus condiment from Bachès, toasted brioche</i>		36€

Le Végétal – Vegetal

Artichaut frit alla giudia, houmous d'artichaut tahini, citron confit <i>Fried artichoke alla giudia, tahini artichoke hummus, confit lemon</i>	⊗ ✓	36€
Brocoli grillé, muesli de graines, pesto pistache, pecorino <i>Grilled broccoli with pistachio pesto, seeds muesli & peppered pecorino</i>	✓	32€
Asperges blanches « La Compostelle » de Cestas, hollandaise verveine citron, poutargue de Muggine <i>“La Compostelle” white asparagus from Cestas, lemon verbena hollandaise, bottarga from Muggine</i>	⊗ ✓	38€

Viandes – *Meats*

Filet de bœuf blonde d'Aquitaine, asperges vertes françaises, morilles au vin jaune 66€
Blonde Aquitaine beef filet, french green asparagus, yellow wine morels

Suprême de volaille, petits pois à la française, guanciale 48€
Poultry supreme, french peas, guanciale

Petits farcis de légumes, veau de lait à la Marjolaine, jus tomate 42€
Marjolaine flavoured milk veal stuffed vegetables, tomato veal juice

Poissons – *Fish*

1/2 langouste du vivier cuisinée comme une paella 75€
½ lobster cooked paella style

Lotte roulée au chorizo Bellota, mini courgette farcie aux légumes Niçois 55€
Bellota chorizo rolled monkfish, mini zucchini stuffed with vegetables from Nice

Cabillaud cuit au plat, stockfish à la Provençale 52€
Braised cod, Provencal stockfish

Pâtes – *Pastas*

Pappardelles cacio e pepe 34€
Cacio e pepe pappardelles

Ravioles de langoustes pays, purée de carotte gingembre, beurre de nage au curry 55€
Local lobster ravioli, carrot and ginger puree, curry butter sauce

Pièces entières – *Whole parts*

Côte de veau grillée, pommes boulangères au guanciale (2 personnes) 120€
Grilled veal chop, boulangere style potatoes with guanciale (2 persons)

Epaule d'agneau confite, mélange d'épices de « La Case », légumes d'un tajine, boulgour ras el hanout, harissa (2-3 personnes) 110€
Confit lamb shoulder, spices mix from « La Case », tajine vegetables, ras el hanout bulgur, harissa (2-3 persons)

Sole meunière, câpres et citron (2 personnes) 150€
Sole meunière, capers and lemon (2 persons)

Desserts – *Desserts*

Paris-St Barth <i>Paris-St Barth</i>	18€
Coque meringuée, framboises et eau de rose, crème glacée pistache <i>Meringue shell, raspberries and rose water, pistachio ice cream</i>	18€
Cabosse de cacao givrée tonka, fondant chocolat, sarrasin soufflé, sorbet cacao <i>Frosted cocoa cabosse, chocolate fondant, puffed buckwheat, cocoa sorbet, tonka</i>	18€
Salade d'oranges, glace cardamome, tuile aux épices <i>Oranges salad, cardamom ice cream, spices tile</i>	14€
Coupe glacée popcorn, yaourt grec et caramel beurre salé <i>Popcorn ice cream, greek yogurt and salted butter caramel</i>	⊗ 16€

Nos glaces et sorbets maison – *Our homemade ice creams and sorbets*

8€/boule-scoop

Vanille, chocolat, pistache, noix de coco, mangue, fruits rouges, citron, grenade, melon, clémentine
Vanilla, chocolate, pistachio, coconut, mango, red fruits, lemon, grenade, melon, clementine

Menu enfant – Kid menu

Plat – Dish

Blanc de volaille, filet de mahi-mahi, steak haché ou burger
Chicken breast, mahi-mahi filet, minced beef steak or burger

Accompagnements – Sides

Frites, purée maison, légumes, salade mesclun
French fries, home-made mashed potatoes, vegetables or mesclun salad

Dessert – Dessert

Boule de glace
Ice cream

28€



Sans Gluten – *Gluten Free*



Végétarien – *Vegetarian*

Prix nets en Euros - Taxes et Service compris - *Net prices in euro - Taxes and service included*
Origines des viandes : UE, USA, Nouvelle-Zélande & Australie - *Meats origins: UE, USA, New Zealand & Australia*
La liste des allergènes est disponible sur demande - *Allergens list is available on request*

Nos Tapas – Our Tapas

A partir de 18h – From 6pm

Assiette de Culatello, pan con tomate

26€

Culatello plate, pan con tomate

Terrine de foie gras, condiment agrumes de la maison Bachès, brioche toastée

36€

Foie gras terrine, citrus condiment from Bachès, toasted brioche

Rillettes de thon local au fenouil

18€

Local tuna rillettes with fennel

Nos cocktails - Our cocktails

A partir de 18h - From 6pm

Flamingo

Acidulé - Élégant - Tangy - Elegant

Vodka Elyx, Cointreau, citron vert, cranberry, vanille
Elyx vodka, Cointreau, lime, cranberry, vanilla

R.R

Herbacé - Fleuri - Herbaceous - Flowery

Limoncello, rhum, citron, roquette, rose
Limoncello, rum, lemon, arugula, rose

Royal

Puissant - Fruité - Powerful - Fruity

Gin Tanqueray 10, Aperol, Chambord, citron vert, fraise
Tanqueray 10 gin, Aperol, Chambord, lime, strawberry

Soleil du Sahara

Épicé - Citronné - Spicy - Lemony

Rhum Bacardi infusé aux épices, passion, citron vert, vanille, mousse au citron
Bacardi rum infused with spices, passion fruit, lime, vanilla, lemon foam

La Féerie

Pétillant - Enivrant - Sparkling - Intoxicating

Gin Monkey 47, Velvet Falernum, champagne, menthe, thym
Monkey 47 gin, Velvet Falernum, champagne, mint, thyme

24€ Espresso Signature

24€

Fumé - Smoked

Mezcal del Maguey Vida, tequila Avion Silver, Kahlua, Amaretto, cannelle, vanille
Mezcal del Maguey Vida, Avion Silver tequila, Kahlua, Amaretto, cinnamon, vanilla

24€ The Valley

24€

Épicé - Spicy

Avion Reposado, Chartreuse, agave, citron vert, piment d'Espelette
Avion Reposado, Chartreuse, agave, lime, Espelette pepper

24€ Cocktails classiques - Classic cocktails

22€

Disponibles sur demande - Available on request

(Mojito, Piña colada, Margarita..)

24€

Nos Cocktails Premium - Our Premium Cocktails

Vainilla en Oro

44€

Martel X.O, liqueur de vanille café, orange, miel
Martel X.O, vanilla coffee liquor, orange, honey

24€

Cocktails clarifiés - Clarified cocktails

Expérience bourbon - Bourbon experience

28€

Expérience tequila - Tequila experience

28€

Notre cocktail sans alcool – Our virgin cocktail

Butterfly Effect

15€

Passion, fraise, vanille

Passion fruit, strawberry, vanilla

Jus de fruits bio – Organic fruit juices 25cl

Orange – Orange

12€

Ananas – Pineapple

12€

Abricot – Apricot

12€

Pomme – Apple

12€

Tomate – Tomato

12€

Rafraichissements – Refreshments

Bières – Beers

Carib 33cl

9€

Corona 33cl

9€

Heineken 0% 25cl

8€

IPA St Barth 33cl

12€

Sodas – Softs

Coca Cola 33cl

7€

Coca Cola Zero 33cl

7€

Swiss Moutain Club Soda 20cl

8€

Swiss Moutain Tonic 20cl

8€

Swiss Moutain Ginger Ale 20cl

8€

Swiss Moutain Ginger Beer 20cl

8€

Coconut Water 33cl

7€

Fanta 33cl

7€

Ice Tea 33cl

7€

Red Bull 25cl

10€

Sprite 33cl

7€

Apéritifs & Liqueurs – Aperitifs & Liqueurs (5cl)

Antica Formula	15€	Kahlua	12€
Amaretto	12€	Limoncello	12€
Apérol	12€	Martini Bianco	12€
Bailey's	12€	Ricard	12€
Campari	12€	Saint Germain	15€
Cointreau	12€	Suze	12€
Get 27	12€	Sambuca	12€
Get 31	12€	Italicus	15€

Whisky – Whiskey (5cl)

Américain - American

Bulleit bourbon	16€
Jack daniel's	18€

Irlandais - Irish

Jameson	14€
---------	-----

Écossais - Scotch

Dalmore 12 ans	28€
Glenfiddich 15 ans Solera	33€
Royal Salute 21 ans	52€
Macallan 12 ans	34€

Gin – Gin (5cl)

Hendricks	20€	Tanqueray Ten	16€
Malfy Original	18€	Ki No Bi	24€
Monkey 47	26€	Bombay Sapphire	16€

Vodka – Vodka (5cl)

Absolut Elyx	18€	Ketel One	16€
Grey Goose	20€	Tito's	16€

Rhum – Rum (5cl)

Clement Vieux V.O	16€
Havana 3 years	14€
Mount Gay Eclipse	14€
Reimonenq 7 ans	30€
Hee Joy Jamaïca	26€
Bacardi 8 ans	22€

Rhum blanc – White rum

HSE Blanc	14€
Cachaça Leblon	14€
Bacardi Blanc	14€
Bielle Blanc	16€

Tequila – Tequila (5cl)

818 Blanco	22€	Casamigos Reposado	22€
818 Reposado	26€	Casamigos Anejo	26€
818 Anejo	28€	Cincoro Reposado	38€
Avion Silver	18€	Eight Reserve	55€
Avion Reposado	24€	Don Julio Blanco	18€
Avion Anejo	26€	Don Julio Reposado	24€
Avion 44	38€	Don Julio Anejo	26€
Avion Cristalino	38€	Don Julio 1942	50€
Casamigos Blanco	18€	Jose Cuervo reserva de la familia	50€

Mezcal – Mezcal (5cl)

Del Maguey Vida	18€	Del Maguey Tobala	55€
Del Maguey Crema	22€	Del Maguey Pechuga	66€
Del Maguey Chichicapa	36€	Clase Azul Mezcal	115€