

Desserts

Glaces et sorbets <i>Selection of Ice cream and sorbet.</i> (Vanille, fraise, citron, chocolat, noix de coco, café). <i>(vanilla, strawberry, lemon, chocolate, coconuts and coffe).</i>	3€/BOULE
Pâtisserie maison <i>Homemade pastry selection.</i>	10€
Coupe de fraises. <i>Strawberries Cup.</i>	12€
Café gourmand aux 3 mignardises by A'trego. <i>Gourmet coffee with 3 pieces of sweets.</i>	10€
Assiette de fromages du moment. <i>Cheese selection.</i>	10€







MENU ENFANT 14€

Nuggets frites
ou
Penne, sauce tomate ou au beurre
+
1 boule de glace ou sorbet parmi nos parfums

**Prix net service compris.*

Notre chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.



Les entrées

Burratina fleur de lait ,tomates de couleurs et pesto  <i>Burratina "fleur de lait", tomatoes and pesto</i>	17€
Délinaison de Burratina aux truffes d'été, fumée et stracciatella.  <i>Declinaison Burratina « fleur de lait » with summer truffles, smoked burratina and stracciatella</i>	22€
A partager , la burratina 300grs,tomates de couleurs, avocat et artichauts confits.  <i>To share « Burrata 300gr », tomatoes, avocado, artichoke.</i>	29€
Ceviché de loup en carpaccio , citron vert et piment d'espelette <i>Carpaccio ceviche of sea bass, lime, chili pepper</i> 	26€
Salade Caesar au poulet croustillant pané au corn flakes (sauce aux anchois). <i>Caesar salad with crispy chicken (anchovy sauce).</i>	18€
Tataki de thon au sésame, légumes à cru, sauce soja et gingembre.  <i>Tuna tataki breaded with crunchy vegetables, soy sauce and ginger.</i>	24€
Tartare de bœuf comme en Italie , frites maison et mesclun.  <i>Beef tartar « Italian style », French fries and mesclun</i>	21€
Pizzetta à la truffe d'été. <i>Pizza with summer truffles</i>	39€
½ Pizzetta à la truffe d'été. <i>Half Pizza with summer truffles</i>	20€
<i>Supplément truffes d'été sur tous les plats</i> <i>Extra truffles</i>	10€







 : plat sans gluten

Notre chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

Les pâtes et risotto

Spaghetti alle vongole de méditerranée (ail, persil). <i>Spaghetti with clams.</i>	24€
Gnocchi crème d'induja et broccolis de saison, stracchino et olives taggiasca <i>Gnocchi cream of induja, broccolis, stracchino cheese, taggiasca olives</i>	23€
Penne all arrabiatta (piment à part). <i>Penne arrabiatta.</i>	17€
Risotto aux truffes d'été  <i>Risotto Summer truffles</i>	29€
Risotto à l'encre de seiche gambas sauvage au petits pois de saison  <i>Risotto squid ink, savage prawns, peas</i>	36€



Nos poissons :

Filet de Loup à la plancha .  <i>Filet of sea bass plancha</i>	19€
Filet daurade à la plancha .  <i>Filet of sea bass plancha</i>	21€
Filet de daurade acqua pazza.  (Tomates cerises, aromates, eau de mer, vin blanc). <i>Sea bream filet acqua pazza style</i>	21€
Dos de cabillaud au sel, légumes façon aioli en sauce safranée à l'ail.  <i>Cod filet with salt, aioli style vegetables with saffron sauce and garlic.</i>	27€
Demi Homard frais, coleslaw, Panisses provençales. <i>Half Roasted fresh lobster, coleslaw, chick peas.</i>	32€
Homard frais entier, coleslaw, Panisses provençales. <i>Roasted fresh lobster, coleslaw, chick peas.</i>	59€
Turbot pour 2 personnes 1 kg.  <i>Turbot for 2 people and virgin sauce.</i>	79€
Pêche du jour.  <i>Catch of the day.</i>	prix selon arrivage <i>Price depending on arrival</i>

DETOX

Salade de quinoa rouge bio au tartare d'avocat et pamplemousse rose  <i>Red organic quinoa salad, Avocado Tartar and Pink grapefruit</i>	18€
Poke bowl végétal,  Plat hawaïen composé de produits frais healthy et detox : Chou blanc, avocat, épinards, carottes, soja, quinoa, graines de courges, graines de sésame, radis <i>Bowl with white cabbage, avocado carrots, soy, quinoa, spinach, squash seeds, sesame seeds, radish break</i>	22€
Poke bowl Poulet,  Plat hawaïen composé de produits frais healthy et detox : Poulet, Chou blanc, avocat, carottes, épinard, soja, quinoa, graines de courges, graines de sésame, radis <i>Chicken Bowl with white cabbage, spinach, avocado carrots, soy, quinoa, squash seeds, sesame seeds, radish breakfast</i>	24€
Poke bowl Thon sésame,  Plat hawaïen composé de produits frais healthy et detox : Thon, Chou Blanc blanc, épinards, avocat, carottes, soja, quinoa, graines de courges, graines de sésame, et radis <i>Tuna Bowl with White cabbage, spinach, avocado, carrots, soy, quinoa, squash seeds, sesame seeds, radish breakfast</i>	26€
gaspaccho de tomates , cerises griottes et avocat <i>gazpacho tomatoes, cherry , avocado</i>	19€

Nos viandes

Le Fabulous burger de bœuf Black Angus mûré, au four à bois. <i>The « Fabulous » beef burger: dry age Black Angus (150 gr). cooked over a wood fire.</i>	19€
Côtes de veau 400 grs.  <i>Veal T-bone 400 grs</i>	39€
Bavette de Bœuf wagyu Australie au four à bois.  <i>Wagyu beef steak Australia cooked over a wood fire.</i>	36€
Tagliata dans le filet de bœuf, au four à bois, roquette et parmesan.  <i>Beef tenderloin Tagliata cooked over a wood fire, rucola salad and parmesan cheese.</i>	36€
Blanc de volaille mariné au satay, au four à bois.  <i>Chicken breast marinated with sate cooked over a wood fire.</i>	19€
Pluma de cochon ibérique, au four à bois (250g).  <i>Iberian pluma cooked over a wood fire.</i>	26€
Entrecôte Angus Argentine, au four à bois.  <i>Rib steak cooked over a wood fire.</i>	39€
Pièce de viande sélection du chef, au four à bois.  <i>Piece of beef cooked over a wood fire (Chef's selection).</i>	prix selon arrivage <i>Price depending on arrival</i>
Supplément truffes d'été sur tous les plats <i>Extra truffles</i>	10€

Nos Garnitures :

Salade verte.  <i>Green salad</i>	4€
Salade de tomate .  <i>Tomatoes salad</i>	6€
Salade Mixte (mesclun, tomates, cebettes).  <i>Mix salad</i>	7€
Légumes du moment.  <i>Daily mixed vegetables.</i>	7€
Panisses Provençales. <i>Chick peas fries.</i>	8€
Frites maison.  <i>French fries.</i>	5€

Nos Purées :

Purée de pommes de terre .  <i>Home-made mashed potatoes</i>	6€
Purée au jus de viande.  <i>Home-made mashed potatoes, meat juice</i>	8€
Purée au jus de viande et pain Sarde.  <i>Home-made mashed potatoes, meat juice and Sardinian bread</i>	9€
Purée Jalapeños  <i>Home-made mashed potatoes with Jalapenos</i>	8€
Purée à la truffe.  <i>Home-made mashed potatoes fresh truffles.</i>	11€
Purée oignons crispy  <i>Home-made mashed potatoes crispy onions</i>	7€
Purée aux pignons.  <i>Home-made mashed potatoes and pinions</i>	10€