

LES ENTREES – STARTERS

- La tomate en gaspacho aux croutons dorés** >🌱 22 €
Tomato gazpacho, toasted croutons
- La pastèque et le mini concombre à la féta et feuilles de menthe fraîche** 🌱 24 €
Watermelon and mini cucumber with feta and fresh mint leaves
- Les gamberoni rossi sur des poivrons rouges confits à la bergamote et peperoncino** 55 €
Gamberoni rossi on confit red peppers with bergamot and peperoncino
- Le carpaccio de bœuf bio « Black Angus » irlandais à l'huile d'olive vierge** 33 €
Organic irish "Black Angus" beef carpaccio, virgin olive oil
- Le melon au jambon de Parme et graines de grenade** 29 €
Parma ham, melon and pomegranate
- L'avocat, la tomate et la burrata au poivre noir et feuilles de basilic** 33 €
Avocado, tomato and black pepper burrata salad, with basil leaves
- La kale au quinoa, feta, cranberries et graines de tournesol** >🌱 29 €
Kale salad, quinoa, feta, cranberries and sunflower seeds
- L'artichaut violet cru en fines lamelles au parmesan** 31 €
Purple artichoke salad with rocket leaves and parmesan
- La salade d'Azur au basilic, jeunes légumes et thon blanc confit** 35 €
Riviera salad with basil, spring vegetables and confit tuna belly
- La « Cæsar Salad » au poulet croustillant et bacon grillé** 37 €
Crispy chicken « Cæsar Salad », grilled bacon
- La pissaladière sur une pâte croustillante aux oignons doux** 21 €
Roasted sweet onion crispy tart

LES SANDWICHES – SANDWICHES

- Le « Club » au poulet ou saumon fumé d'Écosse escorté de bacon** 43 €
Chicken or Scottish smoked salmon club sandwich with crispy bacon
- Le hamburger ou le cheeseburger à la tomate fraîche, aux oignons et aux condiments** 43 €
Hamburger or cheeseburger with fresh tomato, onions and condiments

Les plats présentant un logo 🌱 sont vegan ou modifiables pour devenir vegan >🌱
Courses with a logo 🌱 are vegan or can be changed to become vegan >🌱

Nos poissons répondent aux critères du label « Mr Good Fish » qui garantissent la saisonnalité et une pêche durable
Our fish meet the criteria of the "Mr Good Fish" label, which guarantees seasonality and sustainable fishing

ODYSSEY



LES PATES ET LA PIZZA – PASTA AND PIZZA

- Les spaghettis relevés d'un coulis de tomates au basilic,
d'une bolognaise ou d'un pistou** 🌿 32 €
Spaghetti with tomato and basil, Bolognese or pesto sauce
- La pizza fine au jambon de Parme, artichaut violet et feuilles de riquette** >🌿 29 €
Thin crust pizza with Parma ham, purple artichoke and rocket leaves

LES PLATS – DISHES

- La brochette de calamar et l'artichaut au chorizo à la tomate confite** 41 €
Squid and artichoke with semi-dried tomato
- Le loup en filet au romarin et fleurs de courgettes, sauce vierge** 59 €
Rosemary seabass filet, zucchini flowers, olive oil sauce
- Le saumon grillé aux tagliatelles de mangue** 41 €
Grilled salmon with mango tagliatelles
- Le homard grillé aux tomates à la provençale et douces épices** 75 €
Grilled lobster, provencal tomatoes and sweet spices
- Le bœuf en tartare épicé, salade verte ou pommes frites** 44 €
Spiced beef tartare, with green salad or French fries
- La cuisse de poulet fermier au vinaigre de Barolo et aubergine fumée** 41 €
Free range chicken leg with Barolo vinegar and smoked eggplant
- L'agneau de lait en côtelettes au thym et pommes grenailles** 58 €
Milk lamb chops, thyme and grenailles potatoes
- Le veau en fines feuilles aux fins aromates** 47 €
Veal paillard with herbs
- Le filet de bœuf grillé béarnaise, au poivre ou nature** 69 €
Grilled filet of beef with béarnaise, pepper sauce or plain

LES FROMAGES – CHEESES

- De saison, frais et affinés** 21 €
Seasonal, fresh and mature

LES DESSERTS

- Le choix du moment** 17 €
Sweet of the moment
- Les glaces et les sorbets** 17 €
Ice creams and sorbets
- Les fruits frais** 27 €
Fresh fruits
- Les fruits rouges** 29 €
Red fruits
- Le citron givré** 17€
Frozen Lemon