

Notre carte signature à partager... ou pas

Imaginée pour le partage... ou, pour les plus gourmands, pour être gardée pour soi.

Une invitation à savourer chaque assiette selon vos envies.

To share... or not! Made for sharing — or, if you simply can't resist, for keeping to yourself.

Each plate, an invitation to eat exactly as you please.

Le menu du Chef - 79€

Entrée - Plat - Dessert

En 3 services au choix de notre Chef.

Déjeuner & dîner

Starter - Main course - Dessert

3 courses elaborated by our Chef.

Lunch & dinner

Les entrées

STARTERS

Lomo De Vaca de boeuf – 22€

Lomo de Vaca beef

Houmous, chips de socca, parfumé au zaatar – 11€

Hummus, socca chips, zaatar

Sardines à l'huile d'olive – 14€

Sardines in olive oil

Carpaccio de gambas rouges – 32€

Assaisonnement aux agrumes, jeunes pousses de roquette

Red prawn carpaccio, Citrus dressing, baby rocket leaves

Huîtres spéciales n°5 (6 pièces), servies sur glace pilée – 29€

Special oysters no. 5 (6 pieces), served on crushed ice

Stracciatella italienne – 25€

Légumes de saison, crus et délicatement marinés au citron de pays

Smoked Italian stracciatella, raw seasonal vegetables, delicately marinated in local lemon

Les plats DISHES

La salade « Tiara » – 35€

Gambas, salade, avocat, oignons rouge, tomates cerises, boulgour et huile de sésame
Tiara » salad, prawns, lettuce, avocado, red onion, cherry tomatoes, bulgur wheat and sesame oil

Entrecôte d'Argentine, cuisson au Jospier – 62€
Argentine entrecôte, Jospier-cooked

Tagliata de bœuf Black Angus (USA) – 51€
Roquette, copeaux de grana
Black Angus beef tagliata (USA), Rocket, grana shavings

Coquelet à la marocaine – 48€
Grillé au Jospier, Moroccan-style poussin, Jospier-grilled

Volaille fermière au curcuma – 42€
Purée d'oignons, sésame doré
Free-range chicken with turmeric, onion purée, golden sesame

Filet de loup, saisi à la plancha, jus de roche – 41€
Sea bass fillet, seared on the plancha, rock jus

Daurade royale entière, rôtie aux aromates de la région – 45€
Whole gilt-head bream roasted with local aromatics

Burger « Moya » – 39€
Bœuf sélectionné, cheddar affiné, garniture fraîche, sauce tartare, pommes frites
Selected beef, aged cheddar, fresh garnish, tartare sauce, fries

Rigatoni, sauce tomate – 23€
Rigatoni, tomato sauce

Risotto aux gambas – 43€
Prawn risotto

Les sauces SAUCES

Poivre vert - Green pepper
Tartare - Tartare
Vierge - Vierge
Sauce XO - XO Sauce

Les accompagnements

SIDE DISHES

Écrasé de pommes de terre – 9€
Crushed potatoes

Mesclun de saison – 9€
Seasonal mesclun

Légumes du moment – 9€
Vegetables of the moment

Pommes frites – 9€
French fries

Les fromages

CHESES

Assiette de fromage – 18€
Cheese board
Comté - Saint-Maure - Reblochon

Les desserts

DESSERTS

Cheesecake au citron, crème de yuzu, poivre de Timut – 22€
Lemon cheesecake, yuzu cream, Timut pepper

Douceur lactée, fruit de la passion, gingembre – 22€
Creamy milk dessert, passion fruit, ginger

Pavlova à la framboise, cardamome verte – 22€
Raspberry pavlova, green cardamom

Fruits frais découpés – 22€
Fresh cut fruit

Pastèque coupée minute – 22€
Freshly cut watermelon

Fraises, chantilly légère, meringue – 22€
Strawberries, light chantilly, meringue

Glaces & sorbets – 6€ / boule
Vanille fraise, chocolat, citron, framboise, fruit de la passion, fleur d'oranger, mangue, café
Ice creams & sorbets : Vanilla, strawberry, chocolate, lemon, raspberry, passion fruit, orange blossom, mango, coffee

Nous vous invitons à sélectionner vos desserts au début de votre repas.
We kindly invite you to select your desserts at the beginning of your meal.

Une liste des allergènes présents dans les plats de la carte est à votre disposition.
A list of allergens used to prepare dishes on the menu is available.

Les vins et champagnes

CHAMPAGNES

	Verre 15cl	50cl	75cl
Chemin des Terroirs De Sousa			95€
Charles-Heidsick Brut Réserve	22€		110€
Reflets Extra-Brut Caillez Lemaire			110€
Piper-Heidsick Rosé Brut	24€		120€
Blanc de Blancs Drappier			130€
Billecart-Salmon Rosé			200€
Cristal 2016 Louis Roederer			370€
Dom Perignon 2016			450€

LES VINS BLANCS

Bellet L'appellation niçoise

Domaine de Toasc 2022	14€		70€
Le Clos 2024 Clos Saint-Vincent			110€

Côtes de Provence Des vins frais en toute legereté

Première 2024 Figuière			55€
Forum Julii 2024 Château Paquette	12€		60€
Blanc de Blancs 2024 Château Rasque		45€	65€
Pointe du Diable Château Malherbe			80€
Clos Mireille 2024 Domaine Ott			90€

La Vallée du Rhône Du plaisir et plus encore...

IGP Collines Rhodaniennes Combe Pilate Viognier Chapoutier	12€		60€
Crozes-Hermitage Papillon 2024 Gilles Robin			70€
Condrieu 2022 Christophe Pichon			120€

Le Val de Loire Pour les fans de minéralité

Chinon Les Grands Bournais 2024 Domaine de la Chapelle			60€
Sancerre 2024 Domaine Crochet			70€
Pouilly-fumé Blanc Fumé 2024 Pascal Jolivet			80€

La Bourgogne Le Chardonnay à son paroxysme

Bourgogne 2024 Domaine Laroche	15€		75€
Saint Véran les Chataigners 2023 Jacques Saumaize			85€
Chablis Saint-Martin 2024 Domaine Laroche		40€	70€
Mercurey Clos Rochette 2023 Domaine Faiveley			100€
Corton 2023 Blanc Domaine des Comtes Sénard			320€

LES VINS ROSES

Côtes de Provence Des Rosés en tout finesse

Première 2024 Figuière			60€
Angélico 2025 Château Paquette	12€		60€
Pointe du diable 2024 Château Malherbe			80€
Rose et Or Minuty			80€

Bandol Un rosé de gastronome

Domaine Ray-Jane			60€
------------------	--	--	-----

LES VINS ROUGES

	Verre 15cl	50cl	75cl
Bellet L'unique appellation des Alpes-Maritimes			
Les Rosiers 2023 Château de Crémat			65€
Le Clos 2022 Clos Saint-Vincent			115€
Côtes de Provence Une touche de soleil			
Première 2023 Figuière			60€
Roche Noires 2023 Château Paquette	12€		60€
Piece noble 2023 Château Rasque		45€	65€
Château de Selle 2023 Domaine Ott			90€
Vallée du Rhône Un voyage au pays de la Syrah			
Crozes-Hermitage 2023 Les Meysonniers M. Chapoutier			60€
Côte-Rôtie 2022 Christophe Pichon			115€
Le Val de Loire Une alternative parfaite à la Bourgogne			
Chinon les joueurs 2023 Domaine de la chapelle	12€		60€
Sancerre 2023 Patrick Moreux			75€
La Bourgogne Le Pinot Noir dans toute sa splendeur			
Bourgogne côte d'Or Auguste 2023 Comte Sénard	15€		75€
Savigny-Lès Beaune Aux Grands Liards 2022 Alexandre Parigot			120€
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2023 Faivelay			140€
Echezeaux 2021 Domaine Julien			550€
Le Bordelais Une région pour ceux qui aiment la puissance			
Haut-Médoc 2016 Château Clément Pichon			80€
Saint-Estèphe 2016 Château De Pez			110€
Saint-Emilion Grand Cru 2016 Château La Dominique			195€

Boissons avec alcool

NOS APÉRITIFS

Henri Bardouin, Ricard - 4cl	10€
Martini rouge ou blanc - 6cl	10€
Campari, Suze - 6cl	10€
Porto Rozès Tawny, Porto Rozès Blanc - 6cl	16€

NOS BIÈRES

A la Fût Blonde, A la Fût blanche, Pietra, Corona, Heineken 0%	33Cl 10€
--	-------------

NOS COCKTAILS

Mojito - Rhum, menthe fraîche, sucre de cannes, citron vert, Perrier - 12cl	19€
Pina Coloda - Rhum, jus d'ananas frais, crème de coco, sucre de cannes - 12cl	
Caïpirinha - Cachaça, citron vert, sucre de canne - 7cl	
Bloody Mary - Jus de tomate, vodka, tabasco, sel de cèleri - 12cl	
Espresso Martini - Espresso, vodka, liqueur de café, sirop de vanille - 7cl	

NOS SPRITZ - 20CL

Apérol Spritz - Apérol, Prosecco, Eau Pétillante	19€
Campari Spritz - Campari, Prosecco, Eau Pétillante	
Hugo Spritz - Saint-Germain, Prosecco, Eau Pétillante	
Limoncello Spritz - Limoncello, Prosecco, Eau Pétillante	
Pink Spritz - Chambord, Jus de fraise, Prosecco, Eau Pétillante	
Sunset Spritz - Passoa, Jus d'ananas, Prosecco, Eau Pétillante	

VODKA

Absolut	17€
Belvedere	21€

GIN

Bombay Sapphire	17€
Tanqueray Ten	18€
Hendricks	19€

WHISKY

Scottish blends Chivas	12 ans / Jonnhie Walker Black Label	19€
Single malt	Cardhu 12 ans / Glenffidich 12 ans	19€
	Talisker 10 ans / Ardbeg 10 ans	19€
	Oban 14 ans / Caol ila 12 ans	21€
	Lagavullin 16 ans / Glenmorangie 12 ans	23€
Tennessee Whiskey	Jack Daniel's	17€
Bourbons	Maker's Mark / Bullet Rye	18€
Irish single Malt	Bushmill's 10 ans	18€
Japon	Nikka From the barrel	23€

LIQUEURS

Grand Marnier, Get 27, Get 31, Amaretto, Cointreau	6cl
Bailey's, Limoncello, Chambord	17€

EAUX DE VIE

Mirabelle, Poire William, Framboise, Vieille Prune	17€
--	-----

NOS DIGESTIFS

Cognac Hennessy VS	4cl
Cognac Hennessy XO	20€
	36€

Boissons sans alcool

LES SODAS

Perrier, Coca cola, Coca cola Zéro - 33cl
Schweppes Agrumes, Orangina, Ice Tea - 25cl
Limonade, Red Bull - 25cl

FEVER TREE

Tonic, Ginger beer, Ginger Ale - 20cl

LES JUS ALAIN MILLAT

Tomate, Ananas, Pomme, Poire, Mangue, Fraise, Orange, Pamplemousse, Tomate - 20cl

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Colada - Jus d'ananas frais, crème de coco, cucre de canne	12cl
Virgin Mojito - Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier	14€
Virgin Spritz - Casa Amera, French Bloom, eau Pétillante	14€

LES EAUX & CAFÉS

Evian, San Pellegrino	10€
Expresso, Noisette, Décaféiné	5€
Double Expresso, Capuccino, Latte Macchiato, Chocolat Chaud	7€
Thé (Thé vert Darjeeling, Earl grey, Thé noir de Siki, Thé à la lavande)	6€
Infusion (Camomille, Bleuet, Rose)	6€