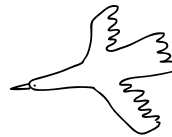


à Partager



Panier de Crudités
aïoli et tapenade 22

Moules a-la-Plancha
cracked pepper,
beurre fondue 18

La Pissaladière
confit onions, anchovies,
olives 16



Les hors d'œuvres



Gazpacho
recette classique 12

Burratta di Mozzarella
heirloom tomatoes, fresh basil 18

Soupe de Poisson
rouille et croutons à l'ail 13

Shaved Artichoke Salad
asperges, Parmesan,
lemon olive oil 15

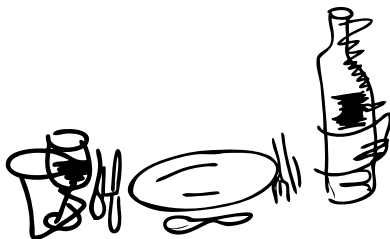
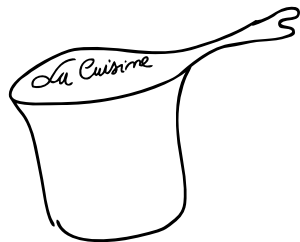
Salmon Tartare
lemon et avocado 15/26

Beignets de Courgettes
zucchini flower tempura,
tomatoe sauce 14

Lobster Summer Rolls
Thai vinaigrette 17

Tuna Carpaccio
Fernando Pensato olive oil 15

Crispy Calamari Salad
frisée, carrot-ginger
dressing 17



Entrées



La Bouillabaisse de Loic

38

Moules Marinières frites

29

Pépé's Rigatoni zucchini, peas, cherry tomato, ricotta, mint, chili peppers

24

P'tits Farcis de Provence eggplant caviar, roasted tomato, zucchini, bell pepper

25

Homard Grillée beurre de corail

42

Loup de Mer Entier senteur de fenouil

36

Dos de Daurade crispy skin, Rougai, sauce Vierge, zucchini spaghettis

32

Rotisserie Chicken salade du marché

32

Carré d'Agneau thym fumant

38

Filet Mignon au Poivre frites

42

NY Strip Steak smashed potatoes, salsa verde

48

accompagnement \$10⁰⁰

frites, ratatouille, haricots verts

Loic Larteau, Chef Executif