

Les Pieds dans l'eau

Les formules

UNIQUEMENT LE MIDI / TOUTES ACCOMPAGNÉES D' UN VERRE DE VIN OU D'UN CAFÉ

LE CRU € 21

Salade de kale

+

Ceviche du jour

OU

Tartare de bœuf façon Bistro 150g

OU

Roll et sashimi du jour

TAGLIATA STEAK € 24

Entrée ou gaspacho du jour

+

Tagliata Côte d'Azur

tomate, roquette, Parmesan

OU

Tagliata Riviera

artichauts, roquette, Parmesan

OU

Tagliata Croisette

asperges, tomates confites, pignons,

roquette, Parmesan

BURGER

Nature € 26 / Cheese € 28 / Bacon Cheese € 30

NOS RECETTES DE BOEUF HACHÉ :

Flame Grilled

Le haché de bœuf nourri à l'herbe & sa sauce américaine

OU

Chimichurri

Le haché de bœuf nourri à l'herbe & sa sauce chimichurri

OU

Truffle

Le haché de bœuf nourri à l'herbe &

sa sauce truffe & Parmesan

BUDDHA BOWL € 24

Salade de quinoa,
concombre, avocat frais,
tomates cerises

+

Suprême de volaille

OU

Thon frais mariné au gingembre

Raw Bar

Tartare de bœuf Tartare de bœuf Angus, sauce classique 19

Tartare de thon Thon, guacamole & grenade 24

Ceviche de lubina Ceviche de loup, habanero, citron vert, coriandre 24

Leaf Bar

Signature Kale salad Kale, avocat, Parmesan, zestes de citron 22

Insalata Caprese Tomates du pays, burrata di bufala 22

Caesar salad Salade Romaine, suprême de volaille, bacon croustillant 24

Sushi

8 pièces 4 maki inspiration, 4 california & riviera roll 18

12 pièces 4 maki inspiration, 8 saumon, avocat et thon roll 26

18 pièces 3 sashimi, thon, saumon, daurade 40

4 california & riviera roll

8 saumon, avocat et thon roll

3 nigiri, thon, crevette, saumon

40 pièces 6 sashimi, thon, saumon, daurade 75

8 saumon, avocat et thon roll

8 thon épicé roll

8 maki inspiration

6 maki avocat

4 nigiri, thon, daurade, saumon, crevette

Rioplátense

Bœuf Angus argentin nourri à l'herbe

Filete miñón Filet mignon, 200g 38

Bife de Lomo Cœur de filet, 300g 49

Creekstone Farms

Bœuf Black Angus américain nourri au maïs 150 jours

Denver cut Bavette d'Aloyau, 250g 33

Rib eye Cœur d'entrecôte, 350g 59

Petite tender Filet mignon 200g 49

Center cut Tenderloin Cœur de filet, 300g 74

Black Market by Dangers Valley

Bœuf Black Angus Australien nourri aux grains 270 jours

Rib eye L' entrecôte, 300g 69

Bœuf japonais de Kobe certifié

Tajima-Gyu A5 pur sang nourri aux grains 900 jours

エンペラーカット Découpe de l'empereur, 100g (minimum 200g) 110 / 100g

White Label burger Burger de Kobe & Angus, bun artisanal, sauce secret 35

Van Drie

Veau de lait des Pays-Bas

Kalf haas Filet, notre préféré, 300g 39

Poulet fermier français

Élevé en plein air

Suprême Suprême de volaille, 250g 27

Pâtes & poisson

Linguine alle vongole Pâtes artisanales, palourdes, persillade 24

Loup "à l'italienne" Filet de loup, tomates cerises, olives Taggiasche 29

Calamarata Homard, tomates cerises 49

Nos crèmes de purée maison

La classique Notre crème de pommes de terre signature 8

Au jus de viande Jus & sel de Guérande 9

Jalapeño Piment jalapeño doux 9

Backyard BBQ Sauce barbecue fumée 9

Crema di tartufi bianchi Crème de truffe blanche 16

Tartufo fresco Truffe fraîche 19

Tempuras

Frites Pommes allumettes 7

Corn Fries Frites de maïs 7

Onion rings Un accompagnement que l'on adore 7

Frites à la truffe Pommes allumettes, truffe, Parmesan 11

5 par jour

Sucrine Huile d'olive, jus de citron 7

Zucchini Courgettes violon rôties et citron 9

Verdura Légumes de saison confits 10

Asperges Asperges vertes grillées 14