

A PARTAGER / SHARING

Petite friture fraîche, sauce tartare / <i>Fresh little fried, tartar sauce</i>	17,00€
Camembert rôti - au pesto / <i>Roasted camembert with pesto</i>	18,00€
- à la truffe d'été / <i>Roasted camembert with summer truffle</i>	22,00€
Nems légumes / Samossas de boeuf (8 pièces) <i>Vegetables nems / Beef samossas (8 pieces)</i>	22,00€
Planche de fromages de chez « Ragusa » ou Planche de jambon cru San Daniel ou Mixte <i>Cheese platter or Ham San Daniel platter or Mixed</i>	23,00€
Houmous de pois chiches, huile de sésame, pain Pita <i>Chickpea hummus, sesame oil, Pita bread</i>	16,00€
Tapas artichaut et copeaux de parmesan <i>Artichoke tapas, parmesan</i>	11,00€

LES ENTREES / STARTERS

Petits calamars frais sautés au chorizo ibérique, ail, persil, huile d'olive <i>Fresh pan fried squid, iberian chorizo, garlic, parsley, oil</i>	25,00€
La Jules César - Romaine, anchois, oeufs de caille, parmesan, tomates cerises, poulet grillé <i>Jules Ceasar salad - Salad, anchovies, quail eggs, parmesan, tomatoes, grilles chicken</i>	24,00€
Burrata fermière, jambon San Daniel, tomates cerises, basilic, olives <i>Farm burrata, parma ham, tomatoes, basil, olives</i>	21,00€
Cassolette de ceviche de Dorade Royale, lait de coco et nectarine <i>Cassolette ceviche Royal Dorade, coconut milk, nectarine</i>	31,00€
Salade Grecque: tomates, olives, fêta, concombres, oignons rouges <i>Greek salad: tomatoes, olives, feta, cucumber, red onions</i>	17,00€

LES ENFANTS / KIDS

Petites ravioles de Royans à la crème / <i>Small ravioli from Royans with cream</i>	13,00€
Steak haché, frites fraîches / <i>Steak, fresh fries</i>	13,00€
Filet de poisson pané, riz / <i>Breaded fish filet, rice</i>	13,00€

COTE TERRE / FROM LAND

Tartare de Boeuf Charolais au couteau à l'italienne, assaisonné par nos soins <i>Charolais beef italian tartar with a knife, seasoned by us</i>	26,00€
Big Burger Prao maison <i>Home made Big Burger</i>	28,00€

COTE MER / FROM SEA

Poissons sauvages méditerranéens grillés selon arrivage du jour (voir ardoise) <i>Wild mediterranean fish grilled according to the arrival of the day (see slate menu)</i>	
Tataki de thon frais, légumes wok, sauce soja <i>Tuna Tataki, crunchy vegetables, soy sauce</i>	34,00€
Poulpe snacké, sauce vierge, pomme de terre Agatha <i>Snacked octopus, virgin sauce, potato Agatha</i>	26,00€
Bouillabaisse royale cuite au feu de bois (minimum 4 personnes sur réservation 24h à l'avance) <i>Royal bouillabaisse cooked over a wood fire (minimum 4 people, booking 24h in advance)</i>	85€/PERS

COTE BARBECUE / BARBECUE

Côte de Boeuf 1Kg200 (2 personnes) <i>Beef Rib 1Kg200</i>	110€
Magret de Canard, Sud Ouest, IGP, 350g <i>Duck Breast, South West of France</i>	32,00€
Entrecôte de Boeuf <i>Beef Steak</i>	41,00€
Bavette Black Angus <i>Bib Black Angus</i>	31,00€
Tomahawk de boeuf Angus (2 personnes)	100€

LES PATES / PASTA

Risotto de St-Jacques, Gambas, Pesto Rosso <i>Risotto St-Jacques, prawns, pesto</i>	32,00€
Spaghetti ai Frutti Di Mare <i>Seafood Spaghetti</i>	38,00€

LES GARNITURES / GARNISHING (2 au choix pour viandes barbecue et poissons)

Frites fraîches / <i>Fresh fries</i>	
Purée nature / <i>Mash potatoes</i>	
Purée truffée / <i>Mash potatoes with truffle</i>	+ 3€
Riz blanc / <i>White rice</i>	
Ratatouille niçoise	
Salade verte / <i>Green salad</i>	
Linguines au beurre / <i>Butter linguine</i>	
Ravioles de Royans à la crème / <i>Small ravioli of Royans with cream</i>	+ 3€
Supplément garniture / <i>Extra garnishing</i>	5,00€
Supplément purée truffée / <i>Extra Mash potatoes with truffle</i>	10,00€

LES SAUCES

Chimichurri	3,00€
Poivre / <i>Pepper</i>	3,00€
Béarnaise	3,00€
Morilles	3,00€

PRIVATISATION ROOFTOP

250€

Nous vous informons que certains de nos plats contiennent des allergènes dans la liste ci-après:
céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales. Crustacés et produits à base de crustacés, oeufs et produits à base d'oeufs, poissons et produits à base de poissons, arachides et produits à base d'arachides, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait, fruits à coque, céleri et produits à base de céleri, moutarde et produits à base de moutarde, graines de sésame et produits à base de graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et produits à base de lupins, mollusques et produits à base de mollusques.

Prix net € - Service Compris