

Les créations du Chef Arnaud Davin
sont une ode à la culture Méditerranéenne.

Alliant avec élégance la convivialité des grandes tables du Sud
et le raffinement de la cuisine française,
la carte fait la part belle aux meilleurs producteurs
des environs.

Cette invitation à la découverte et à la curiosité est à l'image
de notre chef, une cuisine audacieuse, raffinée et authentique.

Au gré de vos envies, commandez, partagez, dégustez !

Votre voyage commence ici !

*Chef Arnaud Davin's creations
are an ode to Mediterranean culture.*

*Elegantly combining the conviviality of the great tables of the South
and the refinement of French cuisine,
the menu gives pride of place to the best local producers.*

*This invitation to discovery and curiosity
is a perfect reflection of the chef, expressing himself with a bold, refined
and authentic cuisine.*

Let your desires guide you: order, share, taste!

Your culinary journey starts here!

COCKTAILS

ETINCELLE "SIGNATURE" 22€ - 20 cl

Gin Roku, jus de citron, sirop de pomme verte,
jus d'ananas, limonade, liqueur de melon vert
Roku Gin, lemon juice, green apple syrup,
pineapple juice, lemonade, green melon liqueur

ESPRESSO MARTINI 20€ - 12 cl

Vodka Beluga noble, espresso, liqueur de café Borghetti
Beluga noble vodka, espresso, Borghetti coffee liqueur

VUE VIEUX-PORT 20€ - 20 cl

Rhum blanc, Cointreau, Curaçao bleu,
jus de litchi, jus d'ananas, sirop de coco
White rum, Cointreau, blue Curaçao, lychee juice,
pineapple juice, coconut syrup



2€ de votre cocktail sont reversés au profit de l'association Pure Ocean
€2 from your cocktail are donated to the Pure Ocean association

BIKINI THÉRAPIE 20€ - 9 cl

Vodka Carvia, liqueur de St Germain, jus de litchi, hibiscus
Carvia vodka, St Germain liqueur, lychee juice, hibiscus

PASSION DREAM 14€ - 35 cl

Cocktail sans alcool (alcohol-free)

Jus ananas, jus de litchi, jus de passion, sirop de fraise
Pineapple juice, lychee juice, passion fruit juice, strawberry syrup

PETITES FAIMS À PARTAGER

TO SHARE

**PANISSES AUX GRAINES DE CUMIN,
SAUCE ROUILLE 15€**   

Cumin spiced 'Panisses'
Rouille sauce

**GAMBAS GRILLÉES, SALADE DE CONCOMBRE
ET TOMATES CERISES AU CITRON ET BASILIC 21€**  

Grilled tiger prawns, cherry tomato and cucumber salad dressed
in a lemon and basil vinaigrette

**CÔTELETTE D'AGNEAU FARCIE À L'ABRICOT,
BROSSE ET ROMARIN, GRILLÉE EN BRÛLE-DOIGTS
RAÏTA DE MENTHE FRAÎCHE ET YAOURT 19€** 

Grilled lamb cutlet stuffed with apricot, 'brousse' and rosemary,
grilled "burnt fingers" style, fresh mint and yoghurt Raita

**MI-CUIT DE THON DE MÉDITERRANÉE, MÉLANGE D'ÉPICES
MAISON, CRÈME DE LENTILLES À LA MOUTARDE 18€**  

Spiced Mediterranean tuna steak served rare, lentil and mustard cream

MIJOTÉ D'ENCORNETS À LA PROVENÇALE 16€  

Slow cooked Provençale style squid

**FILETS DE SARDINES GRILLÉS ET RAISINS MARINÉS  
AU PASTIS, RAÏTA DE MENTHE FRAÎCHE ET YAOURT 16€**

Grilled sardine fillets, Pastis marinated raisins
Fresh mint and yoghurt Raita



Gluten Free
Sans gluten



Végétarien
Vegetarian



Vegan
Vegan

Provenance des viandes : France, Ecosse
Meats from France and Scotland

ENTRÉES

STARTERS

LE CEVICHE 23€

Ceviche de rascasse à la fraise, verveine et citron vert

Scorpionfish ceviche, leche de tigre, verbena, strawberries and lime

LE FOIE GRAS 26€

*Terrine de foie gras mi-cuit au porto blanc et à la pistache,
duo de mangue et rhubarbe, brioche*

White port and pistachio foie gras terrine,
mango and rhubarb duo, brioche

LA SOUPE AU PISTOU ROUGE 19€

Haricots blancs et légumes d'été avec son pesto rouge.

Melba de focaccia à la tomate confite, basilic et brousse

White bean and summer vegetable soupe finished with our red pesto
served with a 'brousse' and basil melba

LE "CROQUE-ABAISSE" 24€

Notre vision de la bouillabaisse.

*Texture de soupe de poisson, cromesquis de poisson et emmental,
rouille à la harissa*

"Croque-abaisse"

*Fish soup two ways, fish and emmental croquette,
harissa flavoured rouille sauce*

PLATS

MAIN COURSES

TERRE

LAND

LA SELLE D'AGNEAU 36€

Agneau farci aux tomates séchées, artichauts barigoule fumés au thym

Sun dried tomato stuffed lamb saddle,
Thyme smoked 'Barigoule' artichokes

LE FILET DE BŒUF PROVENÇAL 44€

Pavés de pommes de terre croustillants au romarin, sauce Béarnaise

Provençal fillet of beef
Rosemary infused crispy potato bites, 'Béarnaise' sauce

TORTELLINI 28€

*Tortellini d'asperges à la ricotta, citron confit et menthe,
crème de pignons de pin grillés*

Tortellini
*Homemade asparagus, ricotta, mint and candied lemon tortellini,
roasted pine nut cream*

MER

SEA

LE FILET DE LOUP DU FRIOUL 34€

Risotto de légumes de printemps

Sea bass fillet from Frioul
Pan roasted seabass served with a spring vegetable risotto

LA TENTACULE DE POULPE AU SATAY 36€

*Sauce à la cacahuète grillée, mousseline de pommes de terre,
vierge de légumes croquants à l'huile fumée*

Satay marinated Octopus tentacle
Grilled peanut sauce, potato mousseline, crunchy vegetable vierge with smoked oil

DESSERTS

DESSERTS

INSPIRATION DE SAISON 14€

Dessert inspiré des produits locaux et de saison

Seasonal inspiration

Our seasonal creation of the moment

CRÈME GLACÉE À LA MADELEINE MAISON 13€

Coulis de confiture de lait et croustillants

Madeleine cake ice cream

Dulce de leche coulis and crispy bites

MILLEFEUILLE CHOCOLAT NOISETTE 14€

Crème glacée Gianduja noisette

Inverted chocolate puff pastry,

duo of chocolate and hazelnut creams, hazelnut brittle

and Guanduja ice cream

L'INSTANT SUCRÉ 15€

Déclinaison de petites douceurs

“L’instant sucré”

Meddley of sweet treats

PASTILLA AUX TROIS CITRONS 12€

Crèmeux de citrons bio, confit de citron Meyer et main de Bouddha

Three-lemon pastilla

served with organic lemon curd and a jam made from Buddha’s hand

and Meyer lemon

TARTELETTE AUX FRAISES 16€

Tarte aux fraises revisitée, crème à la fleur d’oranger, textures de fraise et glace

Strawberry tartlet

Our take on a strawberry tart, orange blossom cream,

strawberry two ways, ice cream

BOISSONS

DRINKS

LES EAUX | WATERS

Evian	75 cl	9€
Badoit	75 cl	9€
Chateldon	75 cl	10€

LES BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

(Décaféiné possible | Decaffeinated available)

Espresso		6€
Noisette		6.5€
Café latte / Cappuccino / Double espresso / Chocolat chaud		10€
Thés ou infusions		9€

LES SODAS | SOFTS

Coca-Cola	33 cl	9€
Coca-Cola zéro	33 cl	9€
Schweppes premium mixer (<i>Tonic, Ginger ale, Ginger beer</i>)	25 cl	10€
Orangina	25 cl	9€

LES BIÈRES | BEERS

Blue Coast 0.0% sans alcool <i>alcohol-free</i>	33 cl	12€
La César		
- Une création signature avec Blue Coast	Bouteille <i>bottle</i>	33 cl 12€
	Pression <i>draft</i>	25 cl 9€
	Pression <i>draft</i>	50 cl 15€

LES DIGESTIFS | DIGESTIVES

Rhum Brugal 1888	4 cl	18€
Chartreuse verte	4 cl	18€
Cognac Tesseron lot 90	4 cl	20€
Calvados Drouin xo	4 cl	27€
Rhum Botran 18 ans	4 cl	32€

AU VERRE

BY THE GLASS

12 cl

CHAMPAGNES

Barons de Rothschild, Concordia Brut	24€
Barons de Rothschild, Rosé	26€
Barons de Rothschild, Blanc de blancs	28€

VINS BLANCS

AOC Côtes de Provence, "Prestige", Château Minuty, 2024	13€
AOC Côtes de Provence, "Fantastique", Château Sainte-Marguerite, 2024	15€
AOC Chablis, "Réserve de Vaudon", Domaine Joseph Drouhin, 2023	15€
AOC Sauternes, "Prestige", Domaine Michel Lynch, 2023	15€
AOC Sancerre, "Signature", Domaine Pascal Jolivet, 2024	16€

VINS ROUGES

AOC Côtes de Provence, "Prestige", Château Minuty, 2024	13€
AOC Montagne-Saint-Émilion, "Terres Rouges", Domaine Jennifer King, 2022	13€
AOC Crozes-Hermitage, "Les Launes", Maison Delas, 2022	13€
AOC Bourgogne, "Pinot Noir", Vincent Bachelet, 2023	14€
AOP Côtes de Provence, "Fantastique", Château Sainte-Marguerite, 2022	15€

VINS ROSÉS

AOC Côtes de Provence, "Prestige", Château Minuty, 2024	13€
AOC Côtes de Provence, "Whispering Angel", Château d'Esclans, 2024	15€