

## La Carte des Entrées ~ Starters Menu

Tarte à la tomate et Burrata, pistou de roquette.....	14 €
Tomatoes & « Burrata » mozzarella tart with arugula salad pesto	
Salade de poulpes.....	16 €
Octopus salad	
Salade César au poulet aux herbes et au miel.....	15€
Caesar salad	
Ceviche de poissons aux saveurs d'agrumes, coulis de mangue .....	15 €
Fish ceviche with citrus flavor & mango juice	
Salade Niçoise façon « Le Duc » .....	15 €
Mesclun, tomatoes, tuna, radish, peppers, cucumber, beans, eggs, onions, olives and anchovies	

## La Carte des Plats ~ Main course Menu

Risotto d'épeautre aux légumes.....	18 €
Risotto of spelled with vegetables	
Tartare de bœuf au couteau préparé par nos soins, frites maison.....	21 €
Beef tartar (raw meat), homemade french fries	
Ragout de seiche en sauce tomate, risetti au safran.....	20 €
Cuttlefish stew with tomato sauce with risetti	
Filet de loup braisé aux citrons, petits légumes aux olives Taggiasche .....	25 €
Braised sea bass filet with lemon, vegetables with "Taggiasche" olives	
Filet de bœuf et son jus de viande, purée maison.....	26 €
Beef filet with meat juice and homemade mashed potatoes	

## La Carte des Desserts ~ Dessert Menu

Tarte du jour.....	9 €
Pie of the day	
Soupe de fruits rouges, sablé aux citrons.....	10 €
Red fruits soup	
Petit cake au rhum et aux raisins.....	9 €
Rhum & grappes cake	
Fondant au chocolat, glace vanille.....	9 €
Warm chocolate cake & vanilla ice cream	