



CAFÉ DU  
JARDIN

## À PARTAGER / TO SHARE

### LES ARANCINIS

Riz cuisiné au vin blanc, jambon cru et mozzarella, mayonnaise aux poivrons fumés **28 €**  
*Rice cooked with white wine, cured ham, mozzarella cheese, smoked red pepper sauce*

### LES HUÎTRES

Huîtres fraîches, condiment cerises et gingembre **28 €**  
*Fresh oysters, cherry and ginger sauce*

### LA FOCACCIA, SAUCES À MANGER

Pâte à pizza frite, sauce romesco, crème de burrata, pesto, amandes **30 €**  
*Fried pizza dough, romesco sauce, burrata cream, pesto, almonds*

### LES MOULES GRATINÉES

Moules de la Seyne-sur-mer, chapelure croustillante, herbes fraîches **28 €**  
*Mussels from La Seyne-sur-Mer, crispy breadcrumbs, fresh herbs*

### LA GAMBERONI

Gamberoni crue, crème d'amandes, agrumes du jardin **50 €**  
*Raw king prawns, almond cream, citrus*

### LA TOMATE

Tomates cerises multicolores, billes de pastèque, straciatella fumée **32 €**  
*Multi-colored cherry tomatoes, watermelon, smoked straciatella*

### LE CEVICHE DE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE

Thon rouge, shiso pourpre, grenade, betterave **34 €**  
*Mediterranean red tuna, shiso, pomegranates, beetroot*



Les menus et plats sont élaborés en fonction des arrivages quotidien qui peuvent entraîner des modifications  
Our menus and dishes are prepared with fresh product and can be changed according to availability

## PLATS / DISHES

### LA PAËLLA

Riz cuit aromatisé, fruits de mer, sauce aïoli, citron  
*Rice cooked and flavoured, seafood, aïoli sauce, lemon*

50 €

### LE TURBOT GRILLÉ

Darne de turbot grillé, sauce au champagne  
*Grilled mediterranean white fish, champagne sauce*

48 €

### LE COQUELET À LA FLAMME

Coquelet entier cuit au barbecue, jus de volaille, courgettes, girolles, amandes  
*Small whole chicken grilled on the barbecue, chicken sauce, zucchini, chanterelles mushrooms, lemon*

48 €

### LE MAGRET DE CANARD

Magret de canard grillé au barbecue, sauce cassis, fruits rouges  
*Grilled duck breast, blackcurrant sauce, red berries, fresh herbs*

44 €

### LA CÔTE DE THON ROUGE

Côte de thon rouge grillée au barbecue, sauce au poivre  
*Mediterranean red tuna grilled on the barbecue, black pepper sauce*

45€/P

### LA PIÈCE DE BOEUF

Pièce de boeuf du jour, sauce chimichurri  
*Cut of beef of the day, chimichurri sauce*

80€/P

## DESSERTS

19 €/P

Pâtisseries à partager de Florent Margaillan  
*Pastry to share From Florent Margaillan*



Les menus et plats sont élaborés en fonction des arrivages quotidien qui peuvent entrainer des modifications  
Our menus and dishes are prepared with fresh product and can be changed according to availability