

ENTREES - STARTERS

Beignets de fleurs de courgettes, concombre à la crème, huile de menthe

Zucchini Flowers beignets, Creamed cucumber & mint oil

Oeufs mayonnaise, chorizo croustillant

Eggs with mayonnaise, crispy chorizo

Crudo de sériole, Aji Amarillo, pastèque et poivron rouge

Yellowtail Crudo, Aji Amarillo, Watermelon & Red Pepper

Pousses d'épinard yuzu et truffe, chipirons croustillants, creamy spicy

Crispy baby squid, yuzu & truffle baby spinach, creamy spicy

Tartare de loup, mangue, grenade et avocat et coriandre

Seabass Tartare, Mango, Pomegranate, Avocado & coriander

Cuisses de grenouilles persillées

Frog's legs in parsley butter

Fritto misto : gambas, calamars, éperlans, ricotta au piment fumé

Fritto misto : Prawns, Calamari & Smelts, smoked chili ricotta

Escargots de Bourgogne (6 ou 12)

Burgundy Snails (6 or 12)

Carpaccio de gambero rosso et citron

Red Prawn Carpaccio & Lemon

Plateau du Bòu : 6 huîtres Gillardeau N°3, crevettes roses, bulots

Bòu Seafood Platter : 6 Gillardeau No.3 Oysters, Pink shrimps & whelks

PLATS - MAIN COURSE

Classique Tartare de Boeuf, frites et salade verte

Classic beef tartare, fries and green salad

Rigatoni aux courgettes, scamorza, menthe et pignons de pin

Rigatoni with Zucchini, Scamorza, Mint & Pine Nuts

Suprême de volaille, pommes grenailles, fèves et petits pois

Chicken Supreme, baby potatoes, broad beans & peas

Tentacule de poulpe grillé, houmous, condiment pois chiche et saté

Grilled Octopus Tentacle, hummus, chickpea and satay condiment

Mi-cuit de thon rouge de Méditerranée, aubergines rôties aux herbes

Mediterranean bluefin tuna mi-cuit, roasted eggplant with fresh herbs

L'Agneau en trois façons : côtelettes, filet et kefta, yaourt à la menthe, boulgour aux olives

Lamp chops, fillet and kefta, mint yogurt, bulgur with olives

Filet de boeuf rôti, raviole cacio e pepe

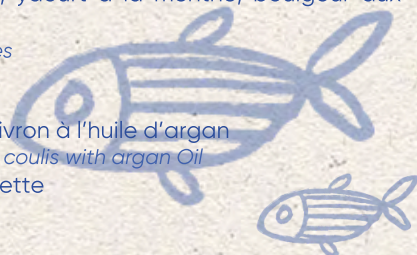
Roasted Beef Fillet, cacio e pepe

Gambas sauvage rôties, chorizo, comté, coulis de poivron à l'huile d'argan

Roasted Wild Prawns, chorizo, comté cheese & red pepper coulis with argan Oil

Belle Sole simplement meunière, purée au beurre noisette

Sole simply meunière, brown butter mashed potatoes



A PARTAGER - TO SHARE

Pièce du boucher

Butcher's selection



Pêche locale du Golfe : PEPE RAOUL III

Daily Local Catch from PEPE RAOUL III

SUPPLEMENTS

BUMP CAVIAR : 10€

CAVIAR : 25€

TRUFFE : 20€

DESSERTS

Mousse chocolat noir, praliné et chouchou cacahuètes, glace confiture de lait

Dark chocolate mousse, praline & candied peanuts, Dulce de Leche Ice Cream

Tarte citron meringuée en éclat, crémeux et gel yuzu, sorbet citron

Deconstructed Lemon meringue tart, Yuzu Cream & Gel, Lemon sorbet

Minestrone de fruits exotiques, sirop sakura, glace yaourt

Exotic fruit Minestrone, Sakura Syrup & Yogurt Ice Cream

Classique Tiramisu, mousse légère

Classic Tiramisu, Light mascarpone mousse

