

LES ENTRÉES

Belle salade de haricots verts . Green bean salad	20 €
Artichaut vinaigrette . Artichoke, Vinaigrette sauce	25 €
Avocat tout simplement . Avocado	20 €
Beignets de fleurs de courgette . Fried zucchini Flowers	35 €
Assiette de jambon à la truffe . Truffle ham	45 €
Assiette de jambon San Daniel . Parma ham San Daniel	40 €
Melon Proscuitto . Melon and proscuitto ham	35 €
Nems poulet* . Chicken spring rolls	30 €
Moules gratinées à la Provençale . «Provencal» gratinated mussels	30 €
Bouquet de crevettes . Shrimps	30 €
Crevettes aux amandes . Shrimps tempura with almonds	35 €
Beignets de crevettes . Shrimps in fritter	30 €
Ceviche de bar, citron vert et coriandre . Bass ceviche with lime and fresh coriander	36 €
Crevettes tièdes à l'huile d'olive et basilic . Warm shrimps with olive oil and basil	40 €
Fritto Misto de calamars et crevettes . Fried squids and prawns	40 €
Marinade de poissons et crustacés . Fish and shellfish marinade	45 €
Thon rouge finement taillé . Thinly sliced red tuna	40 €
Coeur de saumon fumé de chez Petrossian . Petrossian's heart smoked salmon	50 €
Coeur de sucrine . Heart of sucrine salad	18 €
Salade de poulet au gingembre et coriandre fraîche, sésame, cacahuète . Chicken salad with ginger and fresh coriander, sesame and peanut	40 €
Salade Mixte (tomates, oeufs, thon, anchois, oignons, olives) . Mixte salad (tomatoes, eggs, tuna, anchovy, onions, olives)	30 €
Salade Grecque à la féta . Greek salad with feta	30 €
Salade exotique (crevettes, avocat, pamplemousse, coriandre, citron vert, ananas). Exotic salad (shrimps, avocado, grapefruit, coriander, green lemon, pineapple)	40 €
Burrata, tomates, basilic . Burrata, tomatoes, basil	35 €
Rosace de tomate et mozzarella di buffala, basilic frais. Finely sliced tomatoes with buffala mozzarella, fresh basil	30 €
Carpaccio de boeuf et ses copeaux de parmesan. Beef carpaccio with shavings of parmesan cheese	32 €
Carpaccio de boeuf à la truffe. Beef carpaccio with truffle	55 €
Carpaccio de saumon à l'aneth. Salmon carpaccio with dill	30 €
Carpaccio d'artichaut à la truffe . Artichoke Carpaccio with truffle	35 €

LES POISSONS

Saumon grillé bio . Organic grilled salmon	48 €
Loup grillé d'élevage . Farmfish grilled Sea bass	65 €
Bar de ligne sauvage (2 pers) . Wild Bass for 2 pers.	220 €
Bar de ligne sauvage en croûte de sel, au thym de Provence (2 pers) . Wild Bass cooked in a salt pastry with Provence thyme	240 €
Turbot sauvage (2 pers) selon arrivage . Wild turbot	190 €
Langouste Royale Méditerranée . Mediterranean royal lobster	les 100g/40 €
Homard Bleu . Blue lobster	les 100g/30 €
Sole cuite au beurre 400/500g selon arrivage	95 €
Caviar Casparian Golden Imperial	50g/210 € 100g/450 €

Nos poissons sont servis avec un beurre blanc accompagnés de petits légumes frais de saison.

Our fish are served with beurre blanc accompanied with the season's fresh vegetables.

*Tous nos produits sont faits maison sauf. All our products are home made except.



LES SPÉCIALITÉS

Spaghetti à la putanesque, ail, piment, anchois, câpres olives noires . Spaghetti with garlic, chilli, capers, black olives, anchovies	35 €
Spaghetti au caviar, Casparian «Baeri Impérial» 30 grs . Spaghetti with caviar	110 €
Spaghetti boulettes . Meatballs spaghetti	40 €
Spaghetti pomodore et basilic . Pomodore pasta with basil	30 €
Spaghetti gambas, amandes grillées . Prawns Spaghetti, grilled almonds	50 €
Spaghetti vongoles à l'italienne (ail, persil, vin blanc) . Wild clams Spaghetti (garlic, parsley,white wine)	48 €
Spaghetti vongoles des Palmiers (tomates, ail, vin blanc, piment) . Palmiers wild clams Spaghetti (tomatoes, garlic, white wine, chilli pepper)	48 €
Pâtes à l'ail . Pasta with garlic	30 €
Pâtes à la langouste . Pasta with lobster	130 €
Pâtes aux truffes . Pasta with truffles	65 €
Raviolis aux truffes . Raviolis with truffles	50 €
Poêlée de vongoles selon arrivage . Pan-fried clams	45 €
Moules marinières selon arrivage . Mussels in white wine and garlic	40 €
Gambas à la provençale . «Provencal» shrimps	45 €
Camarones géantes à la plancha . Roasted king prawns	70 €
Frites aux truffes, parmesan . Homemade french fries with truffles, parmesan cheese	35 €
Purée au caviar, Casparian «Baeri Impérial» 30 grs . Mashed potatoes, caviar	80 €

LES VIANDES

Tartare de boeuf minute, frites maison . Freshly prepared beef tartar, home fries	38 €
Filet de boeuf USA “Black Angus” grillé de chez Metzger Paris . Grilled Filet of USA Black Angus	75 €
Filet de boeuf USA “Black Angus” grillé de chez Metzger Paris au poivre vert . Grilled Filet of USA Black Angus with five peppers	77 €
Entrecôte USA “Black Angus” grillée de chez Metzger Paris sauce béarnaise . USA Black Angus rib steak	70 €
Côtes d'agneau de Sisteron grillées . Grilled lamb chops from Sisteron	45 €

LES DESSERTS

Tarte au citron meringuée . Lemon meringue pie	20 €
Tarte fine aux pommes, glace vanille . Thin apple tart, scoop of vanilla ice-cream	25 €
Tarte au chocolat . Chocolate Tart	20 €
Tiramisu .	20 €
Tarte Tropicéenne «Aux Deux Frères» . Tropezian Tart	20 €
Tarte Tropicéenne fruits rouges «Aux Deux Frères» . Tropezian Tart with red fruits	25 €
Soupe de mangue au lait de coco . Mango fresh soup with coconut milk	18 €
Fraîcheur d'aloé vera et sa glace . Fresh aloe vera, ice cream	25 €
Nougat glacé artisanal «Aux Parfums d'Italie» . Iced nougat	20 €
Vacherin minute, coulis de fruits rouges . Vacherin, red fruits coulis	25 €
Des fraises et des framboises . Strawberries and raspberries	20 €
Fruits rouges Melba . Red fruits Melba	25 €
Assiette de melon ou pastèque . Melon or watermelon plate	25 €
Assiette de mangue . Mango plate	25 €
Coupe de glaces artisanales 3 boules «Aux Parfums d'Italie» : Vanille, framboise, mangue, citron, ... Bowl of 3 scoops homemade ice cream : Vanilla, raspberry, mango, lemon, ...	15 €
Coupe glacée colonel . Lemon sorbet with vodka	25 €
Assiette royale de fruits de saison . Royal selection of seasonal fruits	65 €
Pastèque géante . Big Watermelon	90 €
Pastèque Super Bowl pleine de fruits frais . Super Bowl Watermelon filled of fresh fruits	75 €
Plateau d'été à partager : Sélection de fruits frais, tartes et sorbets . Selection of desserts : Fresh fruits, tarts and sorbets	200 €