

## CARTE DEJEUNER ET DINER

Servie de 12.30 à 14.30 et 19.30 à 22.00

Served from 12.30 to 2.30 PM et 7.30 PM to 10.00 PM

### ENTREES - STARTERS

	<b>Euros</b>
*Tartare de boeuf Charolais, frites et salade <i>Charolais beef tartare, french fries and salad</i>	32.00
Noix de veau servie comme un vitello tonnato, condiments et roquette <i>Veal served as a vitello tonnato, condiments et arugula salad</i>	28.00
*Burrata et tomates anciennes, pesto de basilic <i>Burrata and tomatoes, basil pesto</i>	24.00
*Ceviche de dorade royale, condiment citron, grenade et coriandre <i>Sea bream ceviche, lemon condiment, pomegranate and coriander</i>	28.00
Tarte fine aux légumes, caviar d'aubergine, vinaigrette carotte-orange <i>Thin vegetables tart, eggplant caviar and carrot-orange dressing</i>	22.00
*Salade César au poulet fermier et parmesan <i>Chicken Cesar salad and parmesan cheese</i>	26.00
*Salade Niçoise du Club au thon confit maison <i>Nicoise salad by « Le Club » with home made confit tuna</i>	24.00
*Veggie bowl, quinoa et fruits secs <i>Veggie bowl, quinoa and dried fruits</i>	22.00
*Le Club du Club au poulet fermier, salade et frites <i>Chicken Club sandwich, salad and French fries</i>	32.00
*Melon et jambon cru affiné 18 mois <i>Melon and 18 months cured ham</i>	22.00
*Parmigiana de Sefora, coulis de tomate et basilic <i>Parmigiana by Sefora, tomato and basil sauce</i>	20.00
*Penne rigate « De Cecco » napolitaine, bolognaise ou arrabiata <i>Penne pasta « De Cecco » tomato sauce, bolognese sauce or spicy tomato sauce</i>	22.00

\* Tout les plats notés d'un astérisque peuvent être servis tout au long de la journée

\* All the dishes marked with an asterisk can be served all the day

## POISSONS (Selon Arrivage) - FISH

	<b>Euros</b>
Calamars sautés en persillade, chorizo et poivrons confits, riz camarguais <i>Squids with garlic and parsley, chorizo, sweet peppers, camargue rice</i>	38.00
Pavé de loup sauvage de Méditerranée, Embeurrée de pommes de terre et coquillages, émulsion saline <i>Wild seabass from Mediterranean sea fillet, Potatoes and seashells, salted foam</i>	48.00
Ravioli ouvert de homard bleu breton, girolles et truffe d'été Bisque émulsionnée <i>Lobster ravioli, chanterelles mushrooms and summer truffle Bisque foam</i>	49.00
Pêche du jour avec une garniture au choix <i>Catch of the day with one side dish</i>	Prix au 100gr
Garnitures supplémentaires <i>Extra side dish</i>	5.00

## VIANDES - MEAT

Suprême de volaille fermière, crémeux de fenouil Raviolis de fromage de chèvre de Mr Loic de Salleneuve <i>Free-range poultry breast, creamy fennel Goat cheese by Mr Loic de Salleneuve ravioli</i>	40.00
La selle d'agneau rôtie, cannelloni végétal de légumes grillés, Jus aux olives noires <i>Roasted saddle of lamb, grilled vegetables vegetal cannelloni, Black olives juice</i>	46.00
Filet de boeuf sauté, gnocchis de pommes de terre aux olives noires Carottes et oignons nouveaux glacés, jus de boeuf <i>Beef filet, potatoes and olives gnocchis Glazed carrots and spring onions, beef juice</i>	48.00
Hamburger ou Cheeseburger « façon Provençale », compotée d'oignons et frites <i>Hamburger or Cheeseburger « Provencal style », stewed onions and french fries</i>	32.00
Garnitures supplémentaires <i>Extra side dish</i>	5.00

## FROMAGES - CHEESE

	<b>Euros</b>
Sélection de fromages de nos régions et d'ailleurs <i>Cheese selection from our regions and other locations</i>	18.00

## DESSERTS

Sablé gavotte, crème citrons Sorbet citron <i>Shortbread, lemon and lime cream</i> <i>Lemon sorbet</i>	18.00
Déclinaison autour de la fraise, financier amande pistache Mousse légère et sorbet <i>Strawberry variation, almond and pistachio biscuit</i> <i>Lightened strawberry mousse and sorbet</i>	18.00
Donut framboise-verveine, crème légère verveine Jus et sorbet framboise <i>Raspberry-verbena donut, lightened verbena cream</i> <i>Raspberry juice and sorbet</i>	18.00
Duo de prunes, crème mentholée Crumble, sorbet tonka <i>Plum duo, mentholated cream</i> <i>Crumble, tonka sorbet</i>	18.00
Moelleux chocolat 70% à la farine de riz, Coulant chocolat noir, glace vanille bourbon <i>Chocolate lava cake with rice flour,</i> <i>Bourbon vanilla ice cream</i>	18.00

## COUPES GLACEES - ICE CREAM

Fraise ou framboise melba <i>Strawberry or raspberry melba</i>	18.00
Mont Blanc glace vanille, crème de marrons vanillée, chantilly, sauce chocolat <i>Vanilla ice cream, chestnut and vanilla cream, whipped cream, chocolate sauce</i>	18.00
Café ou chocolat Liégeois <i>Coffee or chocolate Liégeois</i>	16.00
Dame blanche <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i>	16.00
Palette de glaces et sorbets parfums au choix, petits fours et chantilly <i>Medley of ice cream or sorbet according to your choice, whipped cream</i>	16.00