

Salades

Riviera : Homard aux légumes du jardin 85 €

Lobster with garden vegetables

Ponant : Artichaut, aubergine moultabal, courgette et poivrons grillés 33 €

Artichoke, moultabal eggplant, grilled courgette and sweet pepper

Burrata : Salade sucrine, tomates sélection, pistou de basilic, foccacia romarin 33 €

Baby salad, tomatoes, basil pesto, Rosemary foccacia

Légèreté : Mêlée de légumes, melon, fêta, graines de tournesol 35 €

Lightness: assorted vegetables, melon, feta, sunflower seeds

Crudo

Bœuf au couteau, moutarde forte, câpres, oignons rouges 37 €

Beef tartar, mustard, capers, red onions

Ceviche de sériole, avocat, kumquat et citron vert 38 €

Kingfish ceviche, avocado, kumquat and lime

Les Carpaccios

Loup de Méditerranée, groscilles, citron confit, pousses de pois 35 €

Mediterranean sea bass, red currants, lemon confit, pea shoots

Faux-filet fumé de bœuf maturé, chips d'artichaut, pecorino au poivre 36 €

Matured smoked beef sirloin, artichoke crisps, pecorino with pepper

Poulpe, citron vert, huile d'olive, poivrons goutte 33 €

Octopus, lime, olive oil, sweet peppers

Carlton Club Sandwiches

38 €

A la volaille, tomate, œuf dur, salade, mayonnaise

With chicken, tomato, hard-boiled egg, salad, mayonnaise

Au saumon fumé, concombre, Philadelphia, aneth, citron

With smoked salmon, cucumber, Philadelphia cheese, dill, lemon

Côté Mer

Loup, risotto nerone, sauce crémeuse au curcuma 45 €

Sea bass, nerone risotto, creamy curcuma sauce

Crevettes géantes cuites en carapace, condiment de citron, cebette, tomate 85 €

Giant shrimps, lemon condiment, chive, tomato

Calamar cuit à la plancha, poivron confit, beurre à l'ail 36 €

Plancha cooked squid, sweet pepper confit, garlic butter

Belle sole poêlée meunière, pomme purée aux olives taggiasche 95 €

Pan fried sole fish meunière, potato puree with taggiasche olives

Saint-Pierre rôti en garguillou provençal 66 €

Roasted John Dory with Provençal vegetables

Côté Terre

Noix d'entrecôte de bœuf argentin (300 grs)	62 €
Argentina beef rib steak (300 grs)	
Volaille de Challans, le suprême cuit à basse température, gremolata, chimichurri	44 €
Challans chicken, the supreme slowly cooked, Italian parsley, chimichurri	
Carré d'agneau de Haute Provence, légumes à la braise, jus à la sarriette	48 €
Rack of lamb of the Haute Provence, braised vegetables, savoury juice	
Short ribs, pommes frites, jus de bœuf barbecue	45 €
Short ribs, French fries, BBQ beef juice	

Autour de la pomme de terre

Pomme Pont-Neuf à la graisse d'oie – Pont-Neuf potato in goose fat	16 €
Purée de pomme de terre bintje à la truffe – Bintje potato puree, truffle	25 €
Gratin dauphinois de pomme de terre Charlotte – Charlotte potato gratin	16 €
Pomme darphin à la truffe – Potato pancake, truffle	22 €

Gourmandises Sucrées

Le Saint-Honoré vanille, caramel aux éclats de noix de pécan caramélisées 18 €
Saint-Honoré, vanilla, caramel with chopped caramelised walnuts

La crème brûlée 'Riviera' à la vanille de Madagascar 18 €
Riviera 'crème brûlée' with Madagascar vanilla

Le cookie pistaches et framboises 18 €
Pistachio and raspberry cookie

L'intensément chocolaté, crémeux chocolat noir en onctuosité de cacao 18 €
Intensely chocolate, dark chocolate cream, cocoa mousse

La pavlova 100% fraises 18 €
100% strawberry pavlova

Assiette de fruits frais découpés 25 €
Selection of freshly cut fruits

Pastèque 25 €
Watermelon

Glaces - Sorbets

•Vanille, pistache, chocolat ou café – Vanilla, pistachio, chocolate or coffee

•Fraise, framboises, citron ou mangue – Strawberry, raspberry, lemon or mango

•1 boule – 1 scoop: 7 €

•2 boules – 2 scoops: 13 €

•3 boules – 3 scoops: 18 €

Service de 19h30 à 23h30

-

Service from 7.30pm to 11.30pm

RIVIERA

Prix nets, taxes et services inclus – Net prices, taxes and service included

Nous sommes à votre disposition pour toute question sur la contenance d'ingrédients particuliers ou allergènes dans nos plats.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients or allergens.

La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine garantie : La France, l'Allemagne, l'Australie et l'Argentine

The bovine meat used in the composition of the dishes on the menu has as guaranteed origin: France, Germany, Australia and Argentina

Nous sommes à votre disposition pour toute question sur la contenance d'ingrédients particuliers ou allergènes dans nos plats.

N'hésitez pas à aviser votre serveur de toute allergie ou demande diététique particulière.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients or allergens.

Please inform the waiter of any allergies or special dietary requirements

PAIEMENTS ACCEPTÉS / ACCEPTED PAYMENTS



PAIEMENTS REFUSÉS / REFUSED PAYMENT



Les chèques ne sont pas acceptés – Cheques are not accepted

Prix nets, toutes taxes comprises – Net prices, all taxes included

RIVIERA