

Antipasti



**KING CRAB
MAYONNAISE** ••
95 €

- CECINA DE BOEUF WAGYU** •• 35 €
80 g
- POIVRONS MARINÉS** •••• 18 €
- STRACCIATELLA, HUILE BASILIC** ••• 22 €
- ARTICHAUTS MARINÉS** •••• 18 €
- ANCHOIS FUMÉS** •• 20 €
- PARMESAN 36 MOIS,
BALSAMIQUE MODENA 12 ANS** ••• 28 €
- CULATELLO DI ZIBELLO DOP** ••• 28 €
80 g
- LOBSTER ROLLS
QUATUOR MINI CLASSIQUE** ••• 46 €

**CAVIAR
MAISON CASPARIAN**
30 G 140 €
50 G 210 €
125 G 450 €

Les entrées

**TRESSE DE MOZZARELLA
DI BUFALA DOP** •••

250 g 35 €
500 g 58 €

**SALADE DE TOMATES
À PARTAGER** •••••

42 €

**CARPACCIO DE THON
ROUGE OTORO** ••

130 €

**CARPACCIO D'ARTICHAUTS
DE PROVENCE** ••••

24 €

SALADE NIÇOISE POUR 2 ••

68 €

CARLTON BEACH CESAR •••
VOLAILLE BIO
HOMARD
KING CRAB

49 €
75 €
92 €

CARPACCIO DE THON ••

34 €

VITELLO TONNATO •

35 €

VONGOLE & NDUJA •

28 €

**CARPACCIO DE
GAMBERO ROSSO** •••

46 €

**SALADE PASTÈQUE,
FETA, MENTHE** ••

22 €



Les pâtes



**LINGUINE,
LANGOUSTE
À PARTAGER**
186 €

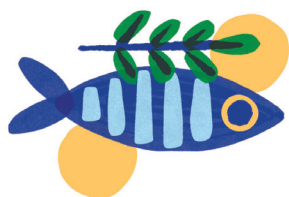
**LINGUINE, GAMBERO ROSSO
DI MARZA** 58 €

**TROFIE AL PESTO, PISTACCHIO,
STRACCIATELLA** 36 €

ORECCHIETTE AL POMODORO ••• 34 €

Les plats

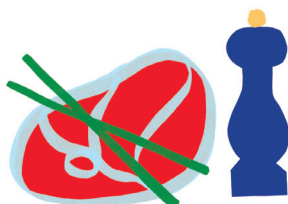
Mer



Poissons entiers grillés en
fonction du marché

- LOUP** ••• 12 €/100 g
- DAURADE** ••• 11 €/100 g
- SOLE** ••• 20 €/100 g
- LANGOUSTE** ••• 32 €/100 g
- CREVETTES GÉANTES** ••• 25 €/100 g
- POULPE GRILLÉ** • 48 €
- TAGLIATA DE THON** •• 38 €

Terre



ENTRECÔTE BLACK ANGUS •• 72 €
350 g - USA

CÔTE DE VEAU À LA MILANAISE 54 €
350 g - FR

COQUELET GRILLÉ •• 42 €
350 g - FR

CÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS •• 240 €
1.2 kg - USA

A côté



CAPONATA •••• 12 €

**SALADE DE ROQUETTE,
PARMESAN** • 12 €

FRITES •• 11 €

PURÉE DE POMME DE TERRE ••• 11 €

LÉGUMES DE SAISON •••• 12 €

**SUPPLÉMENT
TRUFFE FRAÎCHE** 5 g 14 €
CAVIAR 10 g 39 €

SAUCES AU CHOIX •

Vierge, salsa verde, harissa, Béarnaise, jus de viande, beurre blanc

Beurre blanc & caviar (+35 €)

Antipasti



KING CRAB MAYONNAISE

95 €

- WAGYU BEEF CECINA 35 €
80 g
- MARINATED BELL PEPPERS 18 €
- STRACCIATELLA, BASIL OIL 22 €
- MARINATED ARTICHOKEs 18 €
- SMOKED ANCHOVIES 20 €
- 36 MONTHS OLD PARMESAN,
12 YEARS OLD MODENA BALSAMIC 28 €
- CULATELLO DI ZIBELLO DOP 28 €
80 g
- MINI LOBSTER
ROLLS QUATUOR 46 €

CAVIAR MAISON CASPARIAN

- 30 G 140 €
- 50 G 210 €
- 125 G 450 €

Starters

DOP BUFFALO MOZZARELLA BRAID

- 250 g 35 €
- 500 g 58 €

TOMATO SALAD TO SHARE

42 €

OTORO RED TUNA CARPACCIO

130 €

PROVENÇAL ARTICHOKE CARPACCIO

24 €

NIÇOISE SALAD FOR TWO

68 €

CARLTON BEACH CAESAR SALAD ORGANIC CHICKEN LOBSTER KING CRAB

49 €
75 €
92 €

TUNA CARPACCIO

34 €

VITELLO TONNATO

35 €

VONGOLE & NDUJA

28 €

GAMBERO ROSSO CARPACCIO

46 €

WATERMELON, FETA, MINT SALAD

22 €



Pasta



LINGUINE WITH LOBSTER TO SHARE

186 €

LINGUINE, GAMBERO ROSSO DI MARZA

58 €

TROFIE AL PESTO, PISTACCHIO, STRACCIATELLA

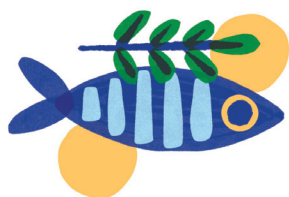
36 €

ORECCHIETTE AL POMODORO

34 €

Main courses

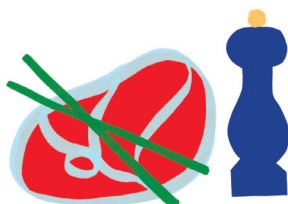
Sea



Whole grilled fish depending
on the market

- SEA BASS 12 €/100 g
- SEA BREAM 11 €/100 g
- SOLE 20 €/100 g
- ROCK LOBSTER 32 €/100 g
- KING PRAWNS 25 €/100 g
- GRILLED OCTOPUS 48 €
- TUNA TAGLIATA 38 €

Farm



- BLACK ANGUS RIB STEAK 72 €
350 g - USA
- VEAL CHOP MILANESE STYLE 54 €
350 g - FR
- GRILLED BABY CHICKEN 42 €
350 g - FR
- BLACK ANGUS PRIME RIB 240 €
1.2 kg - USA

Sides



- CAPONATA 12 €
- ARUGULA SALAD
WITH PARMESAN 12 €
- FRENCH FRIES 11 €
- MASHED POTATOES 11 €
- SEASONAL VEGETABLES 12 €
- EXTRA
FRESH TRUFFLE 5 g 14 €
- CAVIAR 10 g 39 €

CHOICE OF SAUCES

Olive oil, salsa verde, harissa, Béarnaise, meat juice, butter sauce

Butter sauce and caviar (+35 €)