

MENU

(A)PARTAGER | TO SHARE

INST'APÉRO #RADOBEACHHELEN [EDCAH]

Harengs et saumon fumé, rillettes de sardines, tarama, légumes marinés, et condiments

Seafood platter with, smoked salmon and herings, sardine rilette, tarama, marinated vegetables, and condiment

28 €

2 PERS
FOR 2

49 €

4 PERS
FOR 4

L'ASSIETTE ITALIENNE [AD]

Jambon de Parme, pastèque, mozzarella de bufflonne, tomate de pays, riquette, artichaut, parmesan, gressins, huile d'olive et olives noires

Sicilian platter with Parma prosciutto, watermelon, buffalo mozzarella, local tomato, baby arugula, parmesan cheese, grissini, olive oil and black olive

28 €

2 PERS
FOR 2

49 €

4 PERS
FOR 4

(A)CRU | RAW

COCKTAIL DE THON ASIATIQUE [CIJL]

Avocat, tobiko, salade d'algues, pastèque, échalote, persil, ponzu*, oignon frit, sésame*

Asian tuna cocktail, avocado, tobiko, seaweed salad, watermelon, shallot, parsley, ponzu*, fried onion and sesame seed*

19 €

TARTARE DE SAUMON CROQUANT AU PIMENTON* [ACDE]

Crème fraîche, concombre, amandes, cébette, aneth, oignon frit et citron vert

Salmon tartar with pimenton fresh cream, cucumber, almond, scallion, dill, fried onion, lime*

18 €

CEVICHE DE NOIX DE SAINT-JACQUES "LECHE DE TIGRE" [CE]

Quinoa, lait de coco, poivron vert, oignon rouge, ananas, citron vert, maïs et coriandre

Sea scallop ceviche with "leche de tigre", with quinoa, coconut milk, pineapple, green pepper, red onion, toasted corn, pineapple, lime and coriander

21 €

(A)PÉRO | STARTERS

- PANISSE* TRADITIONNELLE ET SON ANCHOÏADE* [C]** **12 €**
Fried chickpea cake, Provencal anchovy sauce, mini pepper
- BRUSCHETTA AVOCAT & SAUMON FUMÉ [CAD]** **16 €**
Avocado and smoked salmon, on toasted country bread
- TEMPURA DE CREVETTES, SAUCE SUCRÉE-SALÉE [ED]** **16 €**
Deep-fried shrimp with sweet and sour dip
- TATAKI DE BŒUF SAUCE YAKITORI, NOISETTE ET CÉBETTE** **18 €**
Pan-seared beef cubes, served rare with yakitori sauce, hazelnut and spring onion

(A)MELANGER | TO MIX

- SALADE CÉSAR, MÉCHOUI DE SUPRÊME DE POULET AU ZAAATAR* [ACDKL]** **25 €**
Cœur de romaine, tomate du pays, concombre, anchois, parmesan, citron et croûtons
Caesar salad with grilled chicken breast, romaine lettuce heart, local tomato, cucumber, anchovy, parmesan cheese, lemon and crouton
- CARPACCIO DE TOMATES COULEUR ET MOZZARELLA BUFLONNE [CD]** **21 €**
Feuilles de riquette, cébette, olives noires et pesto de basilic
Colored tomato carpaccio with buffalo mozzarella, spring onion, olives and basil pesto
- LA BELLE NIÇOISE [BCK]** **23 €**
Riquette, tomate, légumes crus, œuf dur, thon à l'huile, anchois et olives noires
Our famous Niçoise salad baby arugula, tomato, crunchy vegetables, boiled egg preserved tuna, anchovy and black olives
- LA CROISSETTE [K] VEGAN** **22 €**
Riquette, tomate, légumes crus, et olives noires, vinaigrette moutarde
Crunchy vegetable salad baby arugula, tomato, crunchy vegetables and black olives, mustard dressing
- SALADE DE TOMATES DU PAYS ET RIQUETTE [CD] VEGAN** **19 €**
Vinaigre balsamique, cébette, olives noires et basilic
Tomato carpaccio with baby arugula, balsamic vinegar, scallion black olives and basil

(O)POKE-BOWL | POKE-BOWL

- AU SAUMON FUMÉ [CED]** **28 €**
Quinoa, purée d'avocat, pastèque, cœur de palmier, choux rouge, grains de pavot et sa sauce à part au yahourt, citron vert et coriandre
Smoked salmon with quinoa, mash avocado, watermelon, heart of palm, red onion and poppy seed, served with a lime juice/coriander yoghurt dressing on the side
- L'ÉXOTIQUE [KE] VEGAN** **24 €**
Quinoa, purée d'avocat, tomate, pastèque, cœur de palmier, ananas, choux rouge grains de pavot et sa vinaigrette moutarde à part
Quinoa, mash avocado, watermelon, heart of palm, pineapple, spring onion, poppy seed and mustard dressing on the side

(A) LA PÊCHE | TO FISHING

LOUP FRAIS ENTIER RÔTI AU FENOUIL SEC, ET FLAMBÉ AU PASTIS (500/600G) [BC]

*Pommes grenailles, aubergine à la parmigiana et sa rouille au paprika fumé
Whole grilled seabass with dry fennel sticks and flamed with Pastis, baby potato, baked whole eggplant with parmesan cheese and a side of saffron mayonnaise*

39 €

BOUILLE DE NOIX DE SAINT JACQUES À LA FREGULA SARDA* [BC]

*Pissalat au fenouil et sa rouille sur le croûton
Pan seared sea scallop in Provençal fish soup with Sardinian pasta confit of fennel bulb with anchovy and a saffron mayonnaise crouton*

35 €

TRANCHE DE SAUMON FRAIS À LA VAPEUR, CITRON/NOISETTE/PARMESAN [CDE]

*Pommes grenailles, cœurs d'artichaut, riquette et tomates cerises
Steamed salmon scallop, lemon, hazelnut and parmesan cheese sauce baby potato, artichoke heart, baby arugula and cherry tomato*

28 €

SELON L'ARRIVAGE ; FILET DE POISSON FRAIS À LA PLANCHA [C]

*Coulis de tomate au basilic, panisse traditionnelle et légumes croquants
Today's market fillet of fish "on the plancha" with tomato basil sauce, traditional fried chick pea cake and crunchy vegetable medley*

PRIX DU MARCHÉ

SNACKÉ DE TENTACULES DE POULPE MARINÉS AU VIN ROUGE [ADM]

*Purée de fèves, cœur d'artichaut et chips de chorizo Bellota
Pan-seared marinated octopus tentacles with fava bean, baby artichoke heart and Bellota chorizo chips*

36 €

FISH & CHIPS DE COLIN ET SES LÉGUMES CROQUANTS [C]

Pollock fish&chips with crunchy vegetables, and saffron mayonnaise

24 €

EN PRÉ-COMMANDE, POUR VOTRE PLAISIR (48 HEURES)

PRE- ORDER 48 HS :

LANGOUSTE GRILLÉE, GARNIE (PRIX PAR 100 G)

Grilled crayfish with its garnish priced per 100 gr

22 €

LE POISSON ENTIER SAUVAGE EN CROÛTE DE SEL, GARNI (PRIX PAR 100 G)

Baked whole fish in salted crust with its garnish, priced per 100 gr

12 €

HOMARD GRILLÉ, GARNI (PRIX PAR 100 G)

Grilled lobster with its garnish, priced per 100 gr

16 €

(A) 12 ANS! | UP TO 12 YEARS

STEAK HACHÉ FRAIS NATURE (180 G)

Nature pan-seared beef patty

14 €

FISH AND CHIPS DE COLIN, SAUCE SOJA SUCRÉE-SALÉE [CAIJKB]

Pollack fish and chips with sweet and sour soy sauce

16 €

SUPRÊME DE VOLAILLE AU JUS

Juicy chicken breast with jus

14 €

**TOUS NOS PLATS ENFANTS SONT SERVIS AVEC: FRITES OU PÂTES FRAÎCHES NATURE
ALL OUR CHILDREN'S DISHES ARE SERVED WITH ; FRENCH FRIES OR FRESH PASTA**

(A)LA BOUCHERIE | AT THE BUTCHER SHOP

FILET DE BŒUF GRILLÉ, PESTO D'ESTRAGON À L'ÉCHALOTTE [E] 35 €
Frites et petites pousses de salade
Grilled beef filet with tarragon and shallot pesto sauce, french fries and baby green

SUPRÊME DE VOLAILLE MOELLEUX, JUS PROVENÇAL AU MARSALA* [A] 25 €
Pommes de terre grenailles et pousses d'épinards
Juicy chicken breast with marsala wine jus, baby potato and young spinach leaves

ESCALOPE DE VEAU GRILLÉE AUX HERBES DU MAQUIS [LKIFA] 29 €
Cœur de romaine à la vinaigrette citronnée à l'estragon, tomates cerises et melon
Grilled veal scalop with provençal herb, romaine heart with lemon & tarragon dressing, cherry tomato and melon

L'HAMBOURGEOIS, LE CLASSIQUE AMÉRICAIN! (180G) [DJA] 26 €
Bœuf haché, ketchup au chipotle, poitrine de porc fumée, cheddar, pickle oignon rouge et laitue, servi avec ses frites*
American classic cheddar cheese and smoked bacon burger, chipotle ketchup pickle, red onion and lettuce, served with fries*

NOTRE STEAK TARTARE AU PAIN DORÉ (180 G) [AJKDB] 24 €
Son jaune d'œuf au sel de truffe, servi avec ses frites
Classic beef tartar with roasted bread and truffle salt yolk, served with fries

EN PRÉ-COMMANDE, POUR VOTRE PLAISIR (48 HEURES) PRE- ORDER 48 HS :

LA CÔTE DE BŒUF GRILLÉE, GARNI (PRIX PAR 100 G) 12 €
Grilled beef chop with its garnish, priced per 100 gr

LE GIGOT D'AGNEAU RÔTI, GARNI (PRIX PAR 100 G) 11 €
Baked whole fish in salted crust with its garnish, priced per 100 gr

LE CHATEAUBRIAND DE FILET DE BŒUF RÔTI, GARNI (PRIX PAR 100 G) 15 €
Roasted center cut beef filet with its garnish, per 100 gr

**LA TRAÇABILITÉ DE NOS VIANDES BOVINES EST À VOTRE DISPOSITION À L'ACCUEIL.
CUSTOMERS ARE FREE TO ENQUIRE THE TRACEABILITY OF ALL OUR BOVINE MEAT**

(A)LDENTE | PASTA

TAGLIATELLES ARTISANALES & POMODORO [ABD] 21 €
Tomates, basilic, ail et fromage pecorino truffé
Crafted tagliatelle & tomato, garlic and basil sauce with truffle pecorino cheese

TAGLIATELLES ARTISANALES AU SAUMON FUMÉ [ABDC] 24 €
Sauce crème légère au citron/noisette et son râpé de parmesan
Crafted tagliatelle with smoked salmon light cream sauce with lemon, hazelnut and parmesan

(A) COMPAGNEMENTS (EN SUPPLÉMENT) | SIDE ORDERS

POMMES DE TERRE GRENAILLE [VEGAN] <i>Baked baby potatoes with herbs</i>	7 €
MONSIEUR PANISSE* AU COULIS DE TOMATE AIL ET BASILIC [VEGAN] <i>Fried Provençal chick pea cake, garlic and basil tomato coulis</i>	7 €
FREGOLA SARDA AU PISSALAT DE FENOUIL & COULIS DE TOMATE AU BASILIC [C] <i>Round Sardinian pasta with fennel, anchovy and tomato, basil, garlic sauce</i>	7 €
DEMI AUBERGINE À LA PARMIGIANA [D] <i>Baked half eggplant with tomato, basil and parmesan cheese</i>	7 €
CŒUR DE SUCRINE [VEGAN] [K] <i>Vinaigrette aux herbes fraîches et moutarde</i> <i>Baby gem heart, fresh herb and mustard dressing</i>	6 €
FRITES [VEGAN] <i>French fries</i>	7 €

(A) LA FIN! | TO THE END

NOTRE PETIT EXTRAIT DE LA CARTE DESSERT

TARTE FINE AU FRUIT FRAIS DU MARCHÉ [ABED] <i>Accompagné de sa boule de glace ou sorbet</i> <i>Thin fresh fruit tart of the day, with it's scoop of sorbet or ice cream</i>	12 €
SPHÈRE FONDANTE AU CŒUR DE VANILLE BOURBON [ABED] <i>Caramel coulant au sel de Camargue</i> <i>Bourbon vanilla chocolate sphere, melted with hot and salted caramel fudge</i>	14 €
KUBE TOUT CHOCO-GIANDUJA [ABED] <i>Feuillantine croquante à la cacahuète</i> <i>Gianduja chocolate cube with crunchy peanut feuillentine</i>	12 €
TIRAMISU RBH AVEC SON EXPRESSO MINUTE [ABED] <i>Tiramisu minute with its espresso</i>	12 €
MOUSSE PISTACHE EN VELOURS BLANC [ABED]] <i>Coulis de framboise à l'hibiscus</i> <i>Pistachio mousse with white chocolate and raspberry-hibiscus coulis</i>	12 €
LE DESSERT DU JOUR <i>Desser of the day</i>	12 €
LA TENTATION GOURMANDE RBH [ABED] <i>Selon l'inspiration de notre chef pâtissier Jean-Philippe, une planche de desserts à partager</i> <i>According to the inspiration of our pastry chef Jean-Philippe, a board of desserts to share</i>	28 € POUR 2 PERS
	48 € POUR 4 PERS

(A)SAVOIR | TO KNOW

ANCHOÏADE

Spécialité provençale à base d'anchois pour accompagner des crudités
Provençal specialty made from anchovy

PANISSE

La Panisse est une spécialité provençale à base de farine de pois chiche.
Panisse is a Provençal specialty made from chickpea flour.

PIMENTÓN

Le Pimentón est un paprika doux fumé qui apporte une note de "fumé" naturelle. De couleur grenat, c'est une épice phare de la cuisine espagnole, qui possède des saveurs chaudes, suaves et fruitées.

Pimentón is a sweet smoked paprika that brings a note of "smoke" natural. Garnet in color, it is a flagship spice of Spanish cuisine, which has warm, sweet and fruity flavors.

PONZU

Le ponzu est une sauce de la cuisine japonaise à base de sauce soja et de jus d'agrume (yuzu).
The ponzu is a sauce of Japanese cuisine based on soy sauce and citrus juice (yuzu).

FREGULA SARDA

Petite pâte ronde de semoule de blé dur et légèrement toasté, origine Sardaigne.
Sardinian small round pasta made with hard wheat semolina, lightly toasted when dry.

MARSALA

Vin doux AOP de Sicile naturel possédant une saveur fine, une consistance soyeuse et un goût fruité
Natural sweet wine from Sicily with fine and smooth flavor, very fruity

CHIPOTLE

Poivron mexicain jalapeño, celui-ci est fumé
Mexican jalapeño pepper & smoked

TOBIKO

Tobiko est le mot japonais pour les œufs de poisson volant.

Tobiko is the Japanese word for flying fish eggs.

ZAATAR

Mélange d'épices Libanaise comprenant du thym sauvage, graines de sésame et sumac.
Lebanese mixed spices ; wild thyme, sesame seeds and sumac.

(A)LLERGENES

LISTE DES ALLERGÈNES LES PLUS COURANTS FIXÉE PAR LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE

[A]

CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN
(BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE, ÉPEAUTRE, KAMUT OU LEURS SOUCHES HYBRIDES)

[B]

ŒUFS ET PRODUITS
À BASE D'ŒUF

[C]

POISSONS ET PRODUITS
À BASE DE POISSON

[D]

LAIT ET PRODUITS
À BASE DE LAIT

[E]

FRUITS À COQUES
(AMANDES, NOISETTES, NOIX, NOIX DE CAJOU, NOIX DE PÉCAN, NOIX DU BRÉSIL, NOIX DE MACADAMIA, NOIX DU QUEENSLAND, PISTACHES)

[F]

ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES

[G]

ARACHIDE ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDE

[H]

CRUSTACÉS ET PRODUITS
À BASE DE CRUSTACÉS

[I]

SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA

[J]

CÉLERI ET PRODUITS À BASE DE CÉLERI

[K]

MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE

[L]

GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS
À BASE DE GRAINES DE SÉSAME

[M]

MOLLUSQUES ET PRODUITS
À BASE DE MOLLUSQUES

[N]

LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPIN