

GARÇON!

A PARTAGER...

Labné, pistaches, olives et zaatar	8
Jambon Serrano « Gran Reserva Salamanca » 18 mois et lomo	17
La boîte de sardines, beurre au piment d'Espelette maison	8,50
Tarama blanc maison et radis roses	8

ENTREES

Tartare de thon rouge, avocat, cébettes et vinaigrette au sésame	14
Velouté de petits pois à la menthe fraîche et brousse de brebis	10
Couteaux gratinés, beurre d'herbes et amandes	10
Moules au lait de coco et citron vert	9
Poulpe confit, fregola curry noir, chorizo	9,50
Burrata et crème de betterave	15
Œufs "Mimosame"	8

PLATS

Filet de daurade, purée de carottes au gingembre	22
Tartare de bar, taboulé aux agrumes, vinaigrette passion	20
Tartare de bœuf charolais au couteau, huile d'olive, pignons de pin, basilic	21
Risotto aux courgettes, tomates cerise et coulis de brocolis	19
Onglet Angus, purée de pommes de terre à l'ancienne	25
Salade niçoise au thon frais snacké	22
Salade parisienne, jambon blanc, comté, sucrine, oignons nouveaux, œuf dur	19
Salade césar au poulet croustillant tandoori	17
Croque-monsieur "Poujauran" au sel de truffe	18
... et le plat du jour...	

Fromage du moment...	9
----------------------	---

DESSERTS

La véritable Tropézienne, de chez A. Micka	10
Framboises, fromage blanc 0% fouetté	9
Frozen yoghurt, fruit de la passion et ananas	9
Crème citron vert, meringue à l'ancienne	10
Glaces et sorbets bio	9
Moelleux au chocolat, crumble cacao et noisettes	9

GARÇON!

TO SHARE...

Labneh, pistachios, olives and zaatar	8
« Gran Reserva Salamanca » 18-month Serrano ham and lomo	17
Sardin can, home made Espelette pepper butter	8,50
Home made white tarama and pink radish	8

STARTERS

Tuna tartar, avocado, spring onions and sesame dressing	14
Peas velouté with fresh mint and sheep cheese	10
Broiled razor shells, herb butter and almonds	10
Coconut milk mussels and lime	9
Octopus confit, fregola black curry and chorizon	9,50
Burrata and beet cream	15
Mimosa-style eggs with Sésame	8

MAIN COURSES

Sea bream fillet, carrot puree with ginger	22
Bass tartar, vegetable tabbouleh, passion fruit vinaigrette	20
Charolais beef tartar, Italian style, olive oil, pine nuts and basil	21
Zucchini risotto, cherry tomatoes and broccoli coulis	19
Onglet Angus, potatoe mash "à l'ancienne"	25
Niçoise salad with fresh snaked tuna	22
Parisian salad, ham, Comté, sucrine, onions, boiled eggs	19
Tandoori chicken Caesar salad	17
Croque-monsieur toasted sandwich "Poujauran", truffle salad	18
... and today's specials...	

Cheese...	9
-----------	---

DESSERTS

The original "Tropézienne", by A. Micka	10
Raspberries, light cream cheese	9
Frozen yoghurt, passion fruit and pineapple	9
Lemon cream and traditional meringue	10
Bio ice creams and sorbets	9
Chocolate cake, cacao crumble and nuts	9