





































































Spécialités Asiatique

Assiette Impériale          50 pièces	178€
Assortiment de Sushis, Makis, California Rolls et Sashimi/ sushi, makis, california Rolls and sashimi assortment	
Assiette Découverte         20 pièces	75€
Assortiment de Sushis, Makis, California Rolls 10 pièces	
sushi, makis, california Rolls assortment	
Sashimi Thon / Tuna  9 pièces	33€
Sashimi Saumon / Salmon  9 pièces	31€
Assortiment de Sashimi / Sashimi assortment  12 pièces	42€
Thon, saumon, daurade – Tuna, salmon, seabream	
California Rolls   8 pièces	33€
Avocat, surimi, concombre, tobikko œufs de poissons Avocado, surimi, cucumber, tobikko fish eggs	
California Royal Moorea       8 pièces	40€
Surimi, saumon, avocat, concombre, oignons frits - surimi, salmon, avocado, cucumber, fried onions	
Assortiment California Rolls        8 pièces	39€
California Rolls assortment.	
Maki Thon / Tuna  8 pièces	33€
Maki Saumon / Salmon  8 pièces	31€
Maki Moorea spécial croustillant chaud       8 pièces	40€
Crispy hot special Moorea maki	
Maki végétarien concombre/ vegetarian cucumber	25€
Maki végétarien avocat / vegetarian avocado	25€
Assortiment maki / Maki assortment       8 pièces	33€
Sushi saumon / Salmon sushi  8 pièces	31€
Sushi thon / Tuna sushi  8 pièces	33€
Assortiment de sushis / Assortment sushi  8 pièces	32€
Tataki de thon     40€	40€
Thon cru en carpaccio, sesame et sauce soja japonaise	
Tartare de saumon et thon épicé    37€	37€
Spicy tuna and salmon tartar	
Salade Wakamé  25€	25€
Salade d'algues japonaises – Japanese seaweed salad	
Gambas tempura     5 pièces	35€
Gambas et légumes tempura – Prawns and vegetables tempura	
Gyoza poulet et légumes     25€	25€

Nos Entrées

- M Artichaut vinaigrette** 17€
Artichoke vinaigrette 🍷🥑
- M Burrata, tomates plein champs et son pistou** 18€
Burrata, field tomatoes and pesto 🍷🍷
- M Carpaccio de dorade aux mangues, citron caviar** 23€
Sea bream carpaccio mango, lemon caviar 🍷
- M Aubergine confite à l'huile d'olive, tomates et straciatella** 14€
Eggplant confit in olive oil, tomatoes and straciatella 🍷🍷
- M Tartare de bœuf à la provençale** 17€
(Tomates confites, mozzarella, pignon, basilic, truffe d'été)
Instant minced beef steak, mozzarella, summer truffle, pine nuts, basil 🍷🍷🍷🍷

Nos Belles vertes




























- M Salade César au poulet croustillant au panko** 21€

(parmesan, œuf, tomates, anchois)
Caesar salad with crispy panko chicken 🍷🍷🍷🍷🍷
- M Salade Niçoise** 25€
Pan bagnat, thon à l'huile, haricots verts, œuf, olives noires, anchois, pommes de terre, poivron rouge, basilic, radis rose
Pan bagnat, tuna with oil, green beans, egg, black olives, anchovies, potatoes, Red pepper, basil, pink radish 🍷🍷🍷🍷🍷
- M Salade de chèvre du Haut Var au thé Matcha, noisettes** 19€
Haut Var goat cheese salad with matcha tea, hazelnuts 🍷🍷🍷🍷🍷
- M Salade Moorea, saumon fumé par nos soins** 23€
(Artichaut violet et copeaux de parmesan)
Moorea Salad, smoked salmon by us, purple artichoke, and parmesan shavings 🍷🍷🍷🍷
- M Salade de poulpe aux olives et nouilles Soba** 28€
Octopus salad with olives and soba noodles 🍷🍷🍷🍷🍷🍷
- M Poke bowl classique au saumon** 22€
(saumon, riz, concombre, avocat, édamamé, radis rose, choux blanc, mangue, tomate, sésame)
Salmon, rice, cucumber, avocado, edamame, radish, white cabbage, mango, tomato, sesame seeds 🍷🍷🍷🍷🍷

À partager... ou pas !

EM	Croc' truffes d'été, pain de campagne grillé	23€
	<i>Summer Croc' truffles, toasted country bread</i>  	
EM	Poutargue toastée au citron (œufs de cabillaud fumés, beurre)	20€
	<i>Smoked cod eggs with lemon, toasted country bread</i>   	
EM	Nems de poulet, menthe fraîche	14€
	<i>Chicken spring rolls, mint, salad, chili sauce</i>         	
EM	Moules gratinées au beurre persillé	14€
	<i>Gratined mussels with parsley butter</i>    	
EM	Poivrons marinés, anchoïade	14€
	<i>Marinated peppers, anchoïade</i>    	
EM	Foca-kroc straciatella, truffes, tomates, roquette	29€
	<i>Foca-kroc straciatella, tomatoes, truffles,</i>   	

Nos grands crus Maison Metzger et Maison Jean Soubie

EM	The American Burger, bacon, frites maison	32€
	<i>The american burger, homemade fries</i>       	
EM	Noix d'entrecôte Argentine (300 g), frites maison, béarnaise	35€
	<i>Rib steak, homemade fries, Bearnaise sauce</i>    	
EM	Côte de bœuf Irlande (1,2 kg minimum) pour 2 personnes cuite 3h à 54° puis grillée	110€
	<i>Beef chop (1,2kg) cooked 3 hours at 54° then grilled for 2 people</i>    	
EM	Tartare de bœuf haché minute, frites maison, salade	24€
	<i>Instant Minced beef steak, homemade fries, green salad</i>    	
EM	L'aile ou la cuisse de poulet fermier cuites dans notre rôtissoire, pommes terre grenaille	26€
	<i>The wing or leg of free-range chicken baked in our roasting pan</i>  	
EM	Ribs de porc Ibérique caramélisés au sirop d'érable, avocat grillé, crème de maïs	27€
	<i>Pork ribs caramelized with mapple sirup, grilled avocado, corn cream</i>  	
EM	La tranche fine de foie de veau poêlée au beurre d'herbes	40€
	<i>Veal liver pan fried with herb butter</i>  	
EM	Épaule d'agneau confite 7h à déguster à la cuillère pour 2 personnes	75€
	<i>Lamb shoulder confit 7 hours for 2 people</i>  	

Nos Poissons

- EM Dos de Cabillaud en croûte de chorizo, riz vénéré et coques** 30€
Cod fillet in chorizo crust, clams, rice venere 🍷🐟🍷
- EM Loup de nos côtes entier grillé au fenouil pour 2 personnes** 106€
Grilled sea bass wih fennel from our cost for 2 people 🐟🍷🍷
- EM Sardines grillées, salade de pois chiche au cumin** 19€
Grilled sardines, chickpea salad with cumin 🐟🍷🍷🍷
- EM Dorade Royale entière juste grillée au fenouil** 42€
Grilled sea bream with fennel 🐟🍷🍷
- EM Sole meunière ou grillée** 60€
Sole meunière or grilled 🐟🍷🍷
- EM Gambas Cameron grillées, purée de patates douces, vierge de légumes** 55€
Grilled king prawns, mashed sweet potatoes, vegetables virgin 🍷🍷🍷
- EM Loup froid mayonnaise, macédoine de légumes,** 55€
Half sea bass cold from our cost with mix vegetables and potatoes salad 🐟🍷🍷🍷🍷
- EM Poêlée de coquillages** 34€
(Moules, palourdes, Saint Jacques, crevettes, calamars, persillade, pignons)
Pan-fried shellfish (mussels, clams, Saint Jacques, shrimps, squid, parsley, pine nuts) 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Nos Pâtes



- EM Linguines aux fruits de mer** 33€
(moules, palourdes, Saint Jacques, crevettes, calamars, persillade, pignons)
Seafood linguine (mussels, clams, scallops, shrimps, squid, parsley, pine nuts) 🍷🍷🍷🍷🍷🍷
- EM Linguines aux gambas et basilic** 23€
Linguine with prawns and basil 🍷🍷🍷🍷
- EM Linguines alle vongole et burrata** 30€
Linguine with vongole and burrata 🍷🍷🍷🍷
- EM Nouilles sautées au poulet, cacahuètes** 19€
Sauted chicken noodles, peanuts 🍷🍷🍷🍷🍷🍷
- EM Linguines sautées aux légumes, pistou de Provence** 18€
Linguine sauted with vegetables, pesto from Provence 🍷🍷🍷🍷
- EM Risotto crémeux aux truffes d'été** 25€
Creamy risotto with summer truffles 🍷

MENU ENFANTS : 30€

Plat au choix

Salade de tomates  



Tomatoes salad

Steak haché minute  



Instant minced steak

Nuggets de volaille    




Poultry nuggets

Garniture : frites maison, purée, riz blanc  




Garnish : homemade fries, mash potatoes, white rice

Filet de poisson vapeur, légumes, riz blanc  

Steamed fish fillet, vegetables, white rice

Mini penne à la tomate   


Mini penne pasta with tomato

Mini penne à la bolognaise   


Mini penne bolognese sauce


Glaces Barbarac 1 verrine au choix

Caramel beurre salé. 

Chocolat vanille. 

Yaourt framboise. 

Malaga. 

Café 

Nutella  

Sorbets

Citron fraise

Mangue framboise

Chocolat

Boisson au choix

Sodas, jus de fruits ou eaux plate ou gazeuse

