

## A PARTAGER

**Assiette méditerranéenne** € 28  
Taramasalata | tapenade | burratina | salade de crabe  
Hummus | saumon fumé

**Sélection de charcuterie** € 23

**Degustation de fromages affinés** € 26



Sélection Pierre Gay, meilleur ouvrier de France

**Cavier PRUNIER**

Blini de farine de sarrasin | Crème fraîche

**Tradition** 30g | € 90 50g | € 160  
Il recèle un arôme noisette très apprécié

**Paris** 30g | € 140 50g | € 230  
Sa faible teneur en sel souligne sa saveur très douce

**Malossol** 30g | € 160 50g | € 260  
Arôme puissant et riche avec une longueur en bouche interminable

## ENTREES

**Duo de ris de veau façon nuggets & St Jacques rôties** € 24  
Crème de petit pois | sauce ponzu | noisette du piedmont

**Pressé de foie gras mangue et citron vert** € 24  
Brioche toastée | jeunes pousses

**Tartare de thon rouge** € 26  
Fougère de mer | noix de macadamia | sauce soja | cebette  
Mangue | gingembre | Espelette | huile de noisette

**Huîtres spéciales « TERRAOSTRA » N°3** € 19/38  
**Lagune de Thau**  
½ Douzaine | douzaine

**Saumon fumé d'Écosse «Coeur de filet»** € 28  
Asperges | crumble de pignon | condiment à l'orange

## SOUPES &amp; SALADES

**Salade Niçoise** € 26  
Thon à l'huile d'olive | œuf mollet | anchois de Cantabrie

**Salade Caesar**  
Tomates cerise | croûtons | copeaux de parmesan

Classique | € 18  
Poulet | € 28

**Poitrine fumée grillée et œuf mollet** | € 24

**Salade de Homard rafraîchi** € 34  
Artichauts | avocats | pamplemousse rose | jeunes pousses

**Salade de crabe des neiges** € 28  
Avocat | tomate | ciboulette | échalottes | cébette  
Mayonnaise citron vert | coulis de pommes vertes

**Burratina** € 24  
Pêche rôtie | tapenade | roquette | perles d'huile olive épicées

**Salade d'artichauts violets** € 24  
Asperges | roquette | tomates séchées | parmesan | olives  
Vinaigrette truffée

**Soupe à l'oignon gratinée au Comté** € 15

**Velouté de tomates de pays** € 14  
Servi chaud ou froid

## STEAKS

**Aberdeen Black Angus bio Irlandais**

Viande de bœufs bios élevés 24 mois en Irlande. Ils sont nourris avec une herbe riche en trèfles rouges et verts. Leur chair contient plus d'acide gras oméga 3 qu'un bœuf nourri aux grains.



**Noix d'entrecôte bio**  
350 gr € 45

**Côte de boeuf bio**  
1kg € 95

**Blonde de Galice Maturée 45 Jours**

Race autochtone de la région de Galice, zone située au Nord-Ouest de l'Espagne et à proximité de l'Océan Atlantique les amateurs apprécieront son goût légèrement épicé et salin, dû certainement à sa proximité avec l'océan : ces animaux se nourrissent exclusivement d'herbe, de trèfles et de plantes qui ne poussent que dans cette zone au climat si particulier.

**Contre-Filet**  
300gr € 39

**Coeur de Filet**  
300gr € 45

**Le Terroir Français**

Ces viandes sont sélectionnées avec la plus grande exigence par notre boucher expérimenté. Nous veillons à la maturation de nos découpes et garantissons leur qualité gustative.

**Agneau de Provence**  
Le carré € 34

**Faux filet de veau de lait**  
250gr € 36

**Coquelet fermier**  
Rôti au thym € 28

**Filets de Dorade Royale**  
€ 34

**Pavé de Thon «mi-cuit»**  
€ 36

**Demi homard bleu**  
€ 32

**Gambas géante sauvage grillée**  
€ 34

**PECHE DU JOUR**

Prix du marché

**Cuisson des steaks de boeuf**

**Bleu** | 42° à coeur  
**Saignant** | 50° à coeur  
**À point** | 58° à coeur  
**Bien cuit** | 65° à coeur

## LES PLATS

**“VIP” burger** € 36  
Médallons de filet de bœuf | moutarde à l'ancienne  
Comté | laitue | tomate | oignons confits | frites

**“Croisette” burger** € 26  
Poulet | sauce avocat | mozzarella | laitue | tomate  
Oignon | frites

**Bacon Cheeseburger** € 28  
Bacon croustillant | cheddar affiné | laitue  
Tomate | oignon | frites

**Spaghetti aux fruits de mer** € 26  
Palourdes | moules | calamars | ail | persil | vin blanc | fumet  
Tomates cerises | pointes d'asperges

**Penne aux légumes** € 26  
Sauce tomate | coulis de basilic

**Tartare de bœuf Charolais** € 26  
Frites | jeunes pousses

## POMMES DE TERRE

**JW Pomme de terre en croûte de sel** € 8  
Crème Fraîche | ciboulette

**Purée au beurre** € 7  
Fleur de sel

**Purée à la truffe** € 9

**Frites** € 7

## ACCOMPAGNEMENTS

**Escalopes de foie gras poêlées** € 16  
Sauce Porto aux groseilles

**Légumes de saison** € 9  
Huile d'olive extra vierge

**Asperges vertes** € 9  
Béarnaise

**Riz vapeur** € 5  
Beurre au herbes

**Mesclun** € 5

## SAUCES AU CHOIX

**Beurre blanc au citron vert**  
**Sauce vierge**

**Béarnaise**  
**Sauce Provençale**

**Sauce JW Grill barbecue maison**  
**Jus réduit au porto**  
**Sauce poivre au whisky Bourbon**

## DOUCEURS

**Tarte au citron vert meringuée** € 15  
Shot de rhum infusé au citron vert

**Millefeuille Vanille bourbon** € 12  
Sauce caramel

**Moelleux chocolat abricot façon Sacher** € 14  
Crème fouettée vanillée

**JW Cheese cake** € 17

**Profiterole fraise chocolat** € 15  
Gelée de pistache | tuile croquante | crème chantilly

**Tiramisu mangue coco** € 14

**Moelleux au chocolat bio « Sans gluten »** € 12  
Coulis de fruit rouge 

**Assiette de fruits rouges** € 16

Assiette de fruits frais tranchés

Assortiment de fruits de saison € 16

Melon et pastèque € 14

**Café Gourmand** € 15

**Boule de crème glacée ou sorbet** € 5

**Dégustation de fromages affinés** € 26  
Sélection Pierre Gay, meilleur ouvrier de France



## LES BOISSONS

**BULLES** € 19

**French Bellini**  
Prosecco, nectar de Pêche, liqueur de Pêche

**Apricot Spritz**  
Prosecco, liqueur d'Abricot, nectar de Fraise et Mangue, Orgeat

**Raspberry Fizz**  
Prosecco, nectar et liqueur de Framboise

**LES CHAMPAGNES**

Coupe de Champagne € 16  
Laurent Perrier € 16  
Moët & Chandon € 19

**ROSÉS AU VERRE**

Wine Ambassadors choice € 9  
M de Minuty, Château de Minuty € 9  
Miraval Pink Floyd, Jolie-Pitt € 11  
Château Minuty Prestige € 13

**BLANCS AU VERRE**

Wine Ambassadors choice € 9  
M de Minuty, Château de Minuty € 9  
Chablis 1 er Cru, Domaine Laroche € 13  
Sauternes, Château Briatte € 13

**ROUGES AU VERRE**

Wine Ambassadors choice € 9  
M de Minuty, Château de Minuty € 9  
Château La Croix Chaigneau, Lalande de Pomerol € 10  
Pinot Noir, Bourgogne, Louis Latour € 11

**BIÈRES**

Carlsberg Draft Lager 25cl € 8  
Carlsberg Draft Lager 50cl € 14

Heineken, 1664, Corona, Leffe Blonde, 33cl € 9  
Hoegaarden, Kronenbourg pur malt (sans alcool)

**SODAS** € 8

Pepsi, Pepsi Max, Russia Cola, Orangina, Schweppes Tonic, Schweppes Ginger, Gini, Seven Up, Limonade, Red Bull, Bitter Venezio

**THÉS GLACÉS MAISON** € 8

Citron, Pêche, Menthe

**LIMONADE MAISON** € 8

Menthe ou Citron

**ALAIN MILLIAT JUS ET NECTARS** € 10

Pomme Cox's, Abricot, Pêche Blanche, Banane, Raisin Rouge Merlot, Raisin Blanc Chardonnay, Mangue, Fraise Sengana, Framboise, Tomate, Carotte, Mandarine, Groseille Rouge, Ananas.

**JUS DE FRUITS FRAIS** € 10

Orange, Citron, Pamplemousse

**MILK SHAKES** € 11

Vanille, Fraise, Cerise, Chocolat, Caramel

**EAUX MINÉRALES**

Perrier, Evian, Badoit 33cl € 7  
Evian, Badoit 75cl € 9  
VOSS 80cl € 10

**BOISSONS CHAUDES**

Expresso, Noisette, Décaféiné € 6  
Double Expresso, Cappuccino, Latte € 7  
Chocolat Chaud € 7  
Sélection de Thés et Infusions € 7