

## FORMULE DU MIDI

SERVIE EN SEMAINE, DU LUNDI AU VENDREDI  
SAUF LES JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT

20€

ENTRÉE/PLAT/DESSERT

25€

## CETTE SEMAINE

Du 18 au 21 avril

DÉCLINAISON DE THON ET ESPADON, NEM AU FENOUIL.

CABILLAUD À LA PLANCHA, POLENTA CRÉMEUSE,  
CRAQUANT DE TOMATES ET CÉBETTES À LA VERVEINE.

LE CHOCOLAT, PRALINÉ CRÈME CITRON.

# COCKTAILS

## CRÉATIONS

14€

• VODKA •

### BOCA CHICA

Harmonieux et délicat, cet assemblage audacieux qui allie la saveur sucrée de la framboise et la fraîcheur de la pastèque vous fera vivre une expérience époustouflante.

### HANOÏ

L'idée d'associer du gingembre, du poivron, et de la menthe est éblouissante de fraîcheur. Ce cocktail vous fera voyager à l'autre bout du monde, au milieu des rizières et du Mékong.

### GREEN APPLE

Doux et acidulé, ce cocktail à base de vodka, de purée de pommes vertes et une pointe d'écorce de cannellier, vous désaltèrera les jours de grosse chaleur méditerranéenne.

### SUNNY SPLASH

Mon petit coin de paradis. Avec ce mélange étonnamment frais, laissez vos sens s'émerveiller avec l'alliance de la passion du gingembre et du basilic. Vivez une expérience unique !

• WHISKY •

### GENTLEMAN

Le Tennessee prend ses quartiers à cuba pour que la puissance virile du Jack Daniel's danse avec la sensualité du mojito, agrémenté du prestigieux Chambord. La force, l'acidité et la douceur forment le trio implacable de l'été.

### LYNCHBURG

Redécouvrez le Jack Daniel's dans un cocktail onctueux, un délicieux mélange de citron et de limonade pour un goût rafraîchissant.

• GIN •

### DEEP-GREEN

Tendance et branchée, cette combinaison saura vous surprendre par sa fraîcheur et son audace. Le gin associé au concombre et au basilic est somptueux.

• RHUM •

### ACIDYGINGER

Le rhum c'est l'alcool des vacances ! Le mélange du rhum blanc relevé au Ginger Beer sera votre cocktail simple et efficace de cet été.

• TEQUILA •

### TENTADOR

Entre Mexico et Brésil, l'alliance enflammée de la tequila et de la passion, adoucie par la liqueur de melon vous fera vivre un moment «caliente» les pieds dans le sable.

• VIN PÉTILLANT •

### SANGRIA BLANCHE

Une version pétillante et fruitée, un vin pétillant Freixenet associant le triple sec, fruit frais et une pointe de sucre de canne. Savourez lentement le coucher de soleil.

## CLASSIQUES

10€

### MOJITO

Cassonade, menthe fraîche, citron vert frais. Le seul, l'unique.

### CAIPIRINHA

La fraîcheur brésilienne dans ce cocktail short à base de Cachaça, parfait pour vos journées sur la plage.

### CAIPIROSKA

Quand la Russie rencontre le Brésil... La base d'une Caipirinha agrémentée de vodka. Rafraîchissant, revigorant.

## MOJITOS CRÉATIONS

12€

### MOJITO FRAMBOISE SPÉCULOS

La base d'un mojito agrémentée de spéculos, de framboises fraîches et de sirop de grenade.

### MOJITO SHAKER

Toute la puissance du mojito fait au shaker pour encore plus de plaisir et de saveur en bouche.

### MOJITO FROZEN

Le mojito met sa tenue d'hiver et se transforme en granité. Fraîcheur garantie.

### MOJITO FRAISE VANILLE

Toute la fraîcheur d'un mojito adoucie par la vanille et la purée de fraises.

### MOJITO JACK DANIEL'S

Toute la fraîcheur du mojito alliée à la force du Jack Daniel's.

### ET NOS VARIANTES :

Mojito fraise, framboise.

## SANS ALCOOL

9€

### PINK COCO

L'atypisme de la coco, lié à l'exotisme de l'ananas et la douceur de la framboise pour un moment de légèreté ensoleillé.

### AGUA AGRIOS

Ce mélange d'orange, citron et pamplemousse frais juste équilibré vous transportera vers le soleil d'Andalousie.

### DETOX SHIVER

Actuel et délicat, ce cocktail satisfera les personnes soucieuses de leur bien-être. La combinaison du concombre frais et de la menthe fraîche vous rendra éclatant.

### RED SUMMER

L'explosion des saveurs de fruits rouges frais avec l'alliance et la pureté du jus de pomme vous ravigotera.

### TIANTO

Un mélange fruité alliant les fruits rouges frais et la mangue avec une pointe de vanille des îles.

# CAVIAR

FORMAT 30g

105€

FORMAT 50g

175€

## FORMULES

### FORMULE BELUGA

30g + Beluga (0,05l) :  
**120€**

50g + Beluga (0,05l) :  
**190€**

### FORMULE DOM PÉRIGNON

30g + Dom Pérignon (0,75l):  
**290€**

50g + Dom Pérignon (0,75l):  
**350€**



**PETROSSIAN, UN SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS  
DEPUIS 1920**

# SUSHIS

PAR NOTRE MAÎTRE SUSHI  
DOMINIQUE CHANSAVATH

## PLATEAU DES PÊCHEURS - 12 PIÈCES

20€

- 4 Fresh Garden Rolls : saumon, avocat, crème et fines herbes.
- 4 Californias crevette tempura et salade de mangue.
- 4 Nigiris saumon tataki.

## PLATEAU «SUPRÊME DÉLICE» - 20 PIÈCES

35€

- 4 Chans (maki sushi sans support de roulage) foie gras.
- 4 Spring Rolls aux asperges, avocat, elby frite, vermicelle de soja.
- 8 Nigiris des pêcheurs (poisson du jour).
- 4 Nigiris crevettes tataki.

## PLATEAU «SVELTY BEACH» - 22 PIÈCES

45€

- 6 Japanese Spring Rolls aux asperges, avocat, Elby frite, vermicelle de soja et fines herbes.
- 8 Californias de crevette tempura et salade de mangue.
- 4 Nigiris de crevette (grosse).
- 4 Sashimis de Yellow Tail.

## PLATEAU «PLEINE SAVEUR» - 40 PIÈCES

79€

- 10 Chans (maki sushi sans support de roulage) foie gras aux noix concassées.
- 10 Pacific Rainbows.
- 10 Nigiris tataki des pêcheurs (poisson du jour).
- 10 Sashimis tataki des pêcheurs (poisson du jour).

# SALADES

UNIQUEMENT LE MIDI

## CHICKEN CAESAR SALAD

Cœur de sucrine croquante, blancs de poulet panés aux céréales, sauce César La Voile, croûtons et parmesan, tomates cerises.

19€

## BURRATA CRÉMEUSE «200G», GRAPPE DE TOMATES, HUILE D'OLIVE PARFUMÉE

Gressins aux olives noires et romarin.

22€

## L'AUTHENTIQUE NIÇOISE AU THON ROUGE SNACKÉ

Œufs de caille, anchois fumés, olives taggiashe, fèves, cébettes, ratte de pays, tomates cerises.

23€

## SALADE DE SAINT MARCELLIN PANÉ

Mesclun, St Marcellin chaud pané, magret fumé, croûtons, cébettes, noix et pommes fruits.

19€

# ENTRÉES

## HOMARD FRAÎCHEUR, PAPPARDELLE DE LÉGUMES MARINÉS

Bouillon glacé au gingembre.

34€

## CÉVICHE DE BAR AU CAVIAR

Filet de bar assaisonné au citron vert puis finement tranché, asperges vertes, douce mousseline au panais, vinaigrette à la mangue, caviar, croûtons, shiso.

27€

## PERLE DE LA MER

Rémoulade crevette, chair de crabe, surimi en julienne, avocat, mangue, tobiko, mayonnaise au râpé de citron vert.

22€

---

---

# TARTARES ET CARPACCIOS

UNIQUEMENT LE MIDI

## TARTARE DE THON ET DAURADE PERLES DE YUZU

Citron confit, perles de yuzu, huile parfumée aux herbes, tempura d'asperges.

21€

## TARTARE DE BŒUF TRADITION «BLACK ANGUS»

Taillé au couteau. Pommes allumettes, jeunes pousses.

23€

---

---

# PÂTES

## LINGUINES AUX FRUITS DE MER

28€

## RISOTTO DE HOMARD

39€

## VIANDES

### DEMI POULET DÉSOSSÉ CROUSTILLANT AUX MORILLES

Cèpes poêlés, écume de champignon, écrasé de pommes de terre.

39€

### FILET DE BŒUF GRILLÉ FRANÇAIS

Os à moëlle fendu à la fleur de sel fumé, pomme paillasson, échalotes confites au Banyuls.

35€

### MAGRET DE CANARD EN TOURNEDOS À LA FICELLE

Façon Rossini, potatoes.

29€

### BURGER WAGYU BŒUF DE PUECH HAUT

Pommes allumettes.

26€

### BURGER WAGYU BŒUF DE PUECH HAUT «320g» DOUBLE ÉTAGE

Pommes allumettes.

35€

### CÔTE DE BŒUF DE GALICE MATURÉE «1KG»

Jus de bœuf, pommes allumettes. Pour 2 personne (environ 30mn d'attente).

145€

## POISSONS

### FILET DE TURBOT, RISOTTO CRÉMEUX

33€

### FILET DE LOUP AUX TRUFFES D'ÉTÉ

Barigoules de racines et légumes oubliés, crème de truffes.

22€

### CIVET DE POULPE LONGUE CUISSON

#### VIN ROUGE DU LANGUEDOC

Ragoût de fèves et jeunes carottes au pata negra Bellota.

26€

### SAINT JACQUES SNACKÉES

Jus d'agrumes au corail et mousseline de panais.

28€

# MENU

45€/Personne

## CÉVICHE DE BAR AU CAVIAR

Filet de bar assaisonné au citron vert puis finement tranché, asperges vertes, douce mousseline au panais, vinaigrette à la mangue, caviar, croûtons, shiso.

OU

## PERLE DE LA MER

Rémoulade crevette, chair de crabe, surimi en julienne, avocat, mangue, tobiko, mayonnaise au râpé de citron vert.

---

## MAGRET DE CANARD EN TOURNEDOS À LA FICELLE

Façon Rossini.

OU

## FILET DE TURBOT MEUNIÈRE

Risotto crémeux aux éclats de morilles.

---

## TRANSPARENCE FRAISE, CRÉMEUX VANILLE, CRUMBLE, ÉMULSION TONNA ET SORBET FRAISE

OU

## FONDANT AU CHOCOLAT DE LA MAISON VALRHONA, SAUCE VANILLE ET CARDAMOME, GLACE AU YAOURT

# MENU ENFANT

15€/ Personne (-12ans)

## BLANCS DE POULETS PANÉS

OU

## BURGER KIDS

---

## ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRES

OU

## FRITES MAISON

---

## GLACE VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE

---

BOISSON : SIROP, SODA



## DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT DE LA MAISON VALRHONA, SAUCE VANILLE ET CARDAMOME, GLACE AU YAOURT	16€
CHOCOLAT-FRAMBOISE, CRÉMEUX CITRON ET CHOCOLAT, CRÈME CHIBOUST CHOCOLAT, TUILE CHOCOLAT, SORBET FRAMBOISE	13€
CRÊPES DENTELLES, CRÈME GLACÉE À LA VERVEINE, CRÈME VANILLE, FRAISE	12€
TRANSPARENCE FRAISE, CRÉMEUX VANILLE, CRUMBLE, ÉMULSION TONNA ET SORBET FRAISE	13€
BABA EXOTIQUE, TARTARE DE FRUITS EXOTIQUES, CRÈME IVOIRE À LA VANILLE, TUILE COCO, SORBET MANGUE-PASSION	14€
TARTE AU CITRON, PÂTE SUCRÉE, CRÈME DE CITRON JAUNE, DÔME CHIBOUST, SORBET CITRON VERT	12€
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	12€

## COUPES GLACÉES

COUPE FRUITS ROUGES	10€
DAME BLANCHE	11€
CHOCOLAT LIÉGEOIS	12€
CAFÉ LIÉGEOIS	12€

DESSERTS RÉALISÉS PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER VIRGALY MILANDOU  
TOUS LES SORBETS ET GLACES DE NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON

---

---

# BOISSONS

---

---

## LES APÉRITIFS

Martini Blanc, Martini Rouge	9€
Américano, Muscat	9€
Apérol Spritz	12€
Kir (crème de cassis, framboise, mûre ou pêche)	7€
Ricard, Pastis	7€

## LES BIÈRES

Corona (35,5cl)	7€
Cubanisto (35,5cl)	7€
Bud (35,5cl)	7€

## LES SODAS

Pepsi, Pepsi Max (33cl)	5€
Perrier, Limonade, Orangina (33cl)	5€
Schweppes Premium, Schweppes Agrumes (25cl)	5€
Hexis (25cl)	5€
Sirop Monin (citron, fraise, grenadine, menthe...) + Vittel 50cl	5€
Jus pressé (orange, citron, mixte)	6€
Pampril (orange, pomme, ananas, fraise, abricot, tomate)	5€

## LES EAUX

Vittel (50cl)	5€
Vittel (1l)	6,50€
Eau de Perrier (1l)	6,50€

## LES DIGESTIFS (4cl)

Armagnac, Calvados, Poire, Mirabelle	9€
Rhum Diplomatico	13€
Rhum Zacapa	14€
Get 27 (6cl)	10€

## LES COGNACS (4cl)

Hennessy Fine	12€
Hennessy XO	30€
Hennessy Paradis	90€

## LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, café, décaféiné, café allongé	3€
Double café, double décaféiné	5,50€
Café frappé	5,50€
Cappucino	6€
Irish Coffee	9€
Thé, infusion	5€
Chocolat chaud	5,50€