LES ENTRÉES
STARTERS

Salade de grosses gambas, mini encornet farci de moules Bouchots, petits pois, tomate confite, vinaigrette marinière et jus d'herbes fraiches — **98**
Jumbo prawns salad, baby squid filled with blue shelled mussels, mushrooms, green pea, tomato confit, shallots, white wine dressing and fresh herbs juice

Bisque de homard liée au corail de tête, parfumée à la citronnelle, Viennoise de Ris de veau et mini ratatouille — **110**
Lobster bisque with coral and lemongrass flavour, "Vienniese style" breaded sweetbread, mini provençale vegetable fricasée

⊛ **Carpaccio de tomates de Sicile "Marinda" et asperges violettes, filets d'anchois marinés et parfums Niçois, crème de pistou aux pignons de pin** — **64**
Carpaccio of "Marinda" tomatoes from Sicily, purple asparagus, "Niçois style" marinated anchovies, pesto cream flavoured with pine seeds

⊛ **Salade de haricots verts, pois gourmands, courgettes, herbes fraiches, vinaigrette au vinaigre balsamique** — **58**
Salad of green bean, snowpeas, zucchinis, fresh aromatic herbs, balsamic vinegar dressing

🍷⊛ **Pressé de foie de canard cuit au torchon, chutney d'oignon paille et céleri, craquant de spéculos Breton, bouquet de salade** — **88 / 118**
Café Chic RESTAURANT
Pressed duck liver terrine, yellow onion and celery root chutney, spéculos biscuit from Bretagne, bunch of green salad

Légumes du moment en Barigoule sur des asperges vertes confites au bouillon, tomates sel, jus de tapenade perlé d'huile des Terres Bormanes — **77**
"Barigoule" style vegetables, comfit of green asparagus, tomatoes, tapenade juice with a drop of extra virgin olive oil

Foie gras frais de canard poêlé, champignons, betterave crue et mousseline d'artichauts — **68 / 98**
Pan-fried duck liver, mushrooms, raw beetroot and artichoke mousseline

Carpaccio de thon frais et saumon de Norvège mariné à l'huile d'agrume douce, toast ïodé et beurre d'algue fraîche — **110**
Fresh tuna and marinated salmon from Norway with citrus oil, toast with seaweed butter

🍷 **Contains alcohol** ⊛ **Contains nuts or nut products**
Most of the dishes can be served without alcohol
All prices are inclusive of 10% service charge & 10% municipality fees