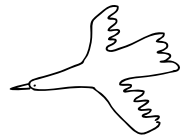


# à Partager



**Panier de Crudités**  
aïoli et tapenade 22

**Moules a-la-Plancha**  
cracked pepper,  
beurre fondue 18

**La Pissaladière**  
confit onions, anchovies,  
olives 16



## Les hors d'œuvres



**Gazpacho**

recette classique 12

**Salmon Tartare**

lemon et avocado 15/26

**Chopped Salade**

**Tropézienne**

chickpeas, tomato, concombres,  
peppers, olives, feta 14

**Lobster Summer Rolls**

Thai vinaigrette 17

**Gambas Grillées**

brochette de romarin 17/31

**Shaved Artichoke Salad**

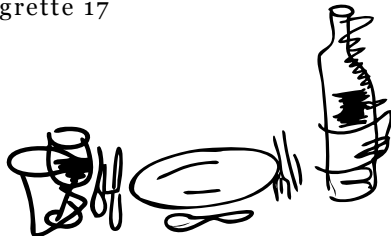
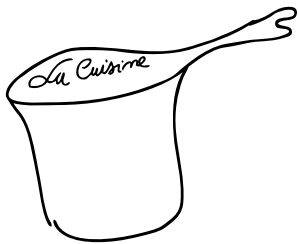
asperges, Parmesan,  
lemon, huile d'olive 15

**Coeur de Boeuf du Pays**

heirloom tomatoes, sea salt,  
olive oil 15

**Crispy Calamari Salad**

frisée, carrot-ginger  
dressing 17



## Entrées



**Sandwich au Jambon** gruyère, moutarde 18

**Sunset Beach Burger** gruyère, frites, cornichons 24

**Salade Niçoise Traditionnelle** 27

**Moules Marinières** frites 28

**Sardines Grillées** lemon olive oil 29

**Chilled Lobster** mayonnaise 33

**Dos de Daurade** crispy skin, Rougai, sauce Vierge, zucchini spaghetti 32

**Pépé's Rigatoni** zucchini, peas, cherry tomato, ricotta, mint, chili peppers 25

**P'tits Farcis de Provence** eggplant caviar, roasted tomato, zucchini, bell pepper 24

**Paillard de Poulet Grillé** salade du marché 28

**Brochette d'Agneau** grilled peppers, ail 31

**Grilled Hanger Steak** frites béarnaise 32

accompagnement \$10<sup>00</sup>

frites, ratatouille, haricots verts

**Loic Larteau, Chef Executif**