

LIEU OUVERT
&
VIVANT

LE JUD

JOUR & NUIT

LIEU OUVERT
&
VIVANT



JOUR & NUIT

À PARTAGER
To share

PURÉE D'ARTICHAUTS À LA TRUFFE NOIRE

Artichokes purée with black truffle

— 16 —

FINES TRANCHES DE CECINA, CONDIMENT CITRON & PECORINO TRUFFÉ

Thin sliced Cecina, lemon condiment & truffled pecorino

— 17 —

PAIN LIBANAIS AU POULPE & SIROP D'AIL TOMATÉ

Fried octopus in Lebanese wrap & tomato-garlic reduction

— 15 —

FRITTO DE CALAMARS

Calamari fritto

— 32 —

CROUSTILLANT DE CREVETTES & SAUCE PIMENTÉE AU CITRON VERT

Deep fried prawns & lime chili sauce

— 18 —

PLANCHA DE JAMBON DE PARME & CHORIZO, GRESSINI

Parma ham & chorizo plancha, gressini

— 26 —

PASTILLA DE VOLAILLE FERMIÈRE AUX SAVEURS D'ORIENT, MIEL & PISTACHES

Oriental flavoured

chicken pastilla with honey & pistachios

— 14 —

**PULPE DE TOMATE CONFITE ET POIVRONS ROUGES
AU CUMIN, PAIN PITA**

Confit tomato pulp and red bell pepper, pita bread

— 13 —

BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE

Zucchini flower fritters

— 18 —

LIEU OUVERT
&
VIVANT



JOUR & NUIT

ENTRÉES
starters

Bonite Émincée

CONDIMENTS AZURÉENS

Minced bonito with Riviera condiments

— 28 —

Ceviche de Sar de Méditerranée

MARINADE ACIDULÉE AUX PARFUMS DE PROVENCE

Mediterranean white seabream, sour marinade,
Provence flavours

— 34 —

Tresse de Mozza à Partager ou Non

TOMATES SAN MARZANO, HUILE D'OLIVE

DES MOINES DE LÉRINS ET BASILIC

Mozza vine to share or no, San Marzano tomatoes,
olive oil from the monks of Lérins and basil

— 24 —

Cæsar Ligurie Gamberoni

CROQUANT DE ROMAINE, PARMESAN ET CROÛTONS

Ligurie Cæsar salad with gamberoni, crunchy salad,
parmesan shavings and croutons

— 61 —

Salade Crétoise

FETA GRECQUE, TOMATES ARC-EN-CIEL,

CONCOMBRE ET OLIVES DE KALAMATA

Cretan salad, Greek feta, heirloom tomatoes,
cucumber and Kalamata olives

— 26 —

Asperges Mimosa

VINAIGRETTE À L'OLIVE NOIRE, DENTELLE CRAQUANTE

Asparagus mimosa, olive oil dressing, crispy dentelle

— 38 —

Salade du Sud

TOMATES, CÉLERI, THON, OLIVES, ROMAINE,

POIVRON VERT, ŒUF DUR

Le Sud salad, tomato, celery, tuna, olives, romaine lettuce,
green bell peppers, hard-boiled egg

— 30 —

LIEU OUVERT
&
VIVANT



JOUR & NUIT

PIZZA & PISSALADIÈRE

Pizza Margherita
MOZZARELLA & SAUCE TOMATE
Mozzarella & tomato sauce
— 26 —

Pizza Trois Fromages, Cecina
Three cheeses pizza, cecina
— 31 —

Pissaladière
OIGNONS CONFITS, ANCHOIS ET OLIVES NOIRES
Provence onion tart, confit onions, anchovies and black olives
— 24 —

PASTA

Linguine
FRUITS DE MER, BISQUE DE GAMBAS TOMATÉE
Linguine, seafood & prawn tomato bisque
— 38 —

Ravioles
VOLAILLE FERMIÈRE, CUMIN ET CONDIMENT AZURÉEN
Chicken ravioli with cumin and Mediterranean condiment
— 30 —

Penne
PISTOU, PIGNONS ET PULPE DE TOMATE
Pesto penne, pine nuts and tomato pulp
— 24 —

LIEU OUVERT
&
VIVANT



JOUR & NUIT

POISSONS
Fish

Turbot

EN TRONÇON, À L'INSPIRATION D'UNE BOURRIDE,
MINI LÉGUMES DU POTAGER

Turbot tronçon cooked as a fish soup, garden's baby vegetables

— 52 —

Saint-Pierre

EN FILET, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OLIVES BASILIC,
SAUCE VERDE

John Dory filet, mashed potatoes with basil-olives condiment,
verde sauce

— 55 —

Sardines

EN PORTEFEUILLE, FARCE DU TERROIR,
LÉGUMES CONFITS

Sardines filet, Provençal stuffing and confit vegetables

— 32 —

Poisson Entier

PRÉPARÉ À VOTRE TABLE POUR 2 PERSONNES

Whole fish prepared at your table, serve 2 guests

— 100 —

SERVI AVEC UNE GARNITURE DE VOTRE CHOIX
Served with a garnish of your choice

LIEU OUVERT
&
VIVANT



JOUR & NUIT

VIANDES Meats

Volaille Fermière
CUISINÉE À LA BROCHE
Piece of poultry cooked on the spit
— 36 —

Filet de Bœuf
GRILLÉ, SAUCE BÉARNAISE AU VIN ROUGE
Grilled fillet of beef, Béarnaise sauce with red wine
— 48 —

Brochette d'Agneau
SUR LA PIERRE DE LAVE, JUS À LA SARRIETTE
Lamb chop on lava stone, savory juice
— 48 —

Entrecôte Black Angus
POMME DE TERRE BOULANGÈRE, ÉCHALOTES CONFITES
Black angus striploin, candied shallots,
thyme confit potatoes,
— 52 —

SERVI AVEC UNE GARNITURE DE VOTRE CHOIX
Served with a garnish of your choice

GARNITURES Side dishes

Légumes de Saison Juste Poêlés
Sautéed seasonal vegetables
— 10 —

Mousseline de Pommes de Terre
Potato mousseline
— 8 —

Riz Blanc
White rice
— 8 —

Pommes de Terre Frites
French fries
— 8 —

LIEU OUVERT
&
VIVANT



JOUR & NUIT

COUPES GLACÉES Iced cups

Chocolat Liégeois

Chocolate ice cream with chocolate coulis and Chantilly

— 14 —

Fraise Melba

Strawberry, strawberry coulis, vanilla ice cream
and Chantilly

— 14 —

Dame Blanche

Vanilla ice cream, melted chocolate, almonds
and Chantilly

— 14 —

DESSERTS

Citrons

MARMELADE FRAISES ET NOTES DE BASILIC
Lemons, strawberry marmelade and basil hints

— 14 —

Crème Brûlée Au Grand Marnier

Grand Marnier flavoured crème brûlée

— 14 —

Tiramisu Tradition

Traditional tiramisu

— 14 —

Assiette De Fruits Martinez

Martinez fruit platter

— 28 —

Tous nos prix sont en Euro. Paiement par chèque non accepté. Prix net, service compris

All prices are in Euro. Check not accepted. Net price, service included

Tous nos plats sont faits maison - All our dishes are homemade

Origine des viandes France-Allemagne – Meat origin : France-Germany

Nous vous invitons à signaler à votre Maître d'Hôtel toute allergie alimentaire à laquelle vous seriez sujet

We invite you to inform your Maître d'hôtel of any food allergies to which you are subject