

SEMMAINIER

ENTRÉE ET PLAT

48

LUNDI

Entrée

Gaspacho de tomates
Tomato Gazpacho

Plat

Côtelettes d'agneau au romarin, polenta
aux herbes
Lamb chops with rosemary, herb polenta

MARDI

Entrée

Assiette de saumon fumé, sarasson
Smoked salmon platter, herb cream

Plat

Sardines grillées, mousseline de pommes
de terre aux olives taggiasches et citron
*Grilled sardines, potato mousseline with
Taggiasca olives and lemon*

MERCREDI

Entrée

Tagliata de bœuf, pistou et tomates
confites
Beef tagliata, pesto and candied tomatoes

Plat

Brandade de morue, mesclun croquant
Cod brandade, crisp mixed baby greens

JEUDI

Entrée

Salade Caprese à la fleur de sel
Caprese salad with sea salt

Plat

Rôti de bœuf, gratin dauphinois, jus corsé
à la tapenade
*Roast beef, gratin dauphinois, tapenade-in-
fused jus*

VENDREDI

Entrée

Thon confit à l'huile d'olive, pickles de
légumes du potager
*Olive oil-poached tuna, garden vegetable
pickles*

Plat

Aioli XXL
The XXL Aioli

SAMEDI

Entrée

Artichauts en vinaigrette truffée
Artichokes with truffle vinaigrette

Plat

Risotto aux légumes de saison, jus vert
aux herbes
Seasonal vegetable risotto, green herb jus

DIMANCHE

Entrée

Asperges vertes du pays, sauce mousseline
Local green asparagus, mousseline sauce

Plat

Gigot d'agneau aux herbes, haricots verts
sautés à la noisette
*Herb-roasted leg of lamb, green beans with
toasted hazelnuts*

À LA CARTE

ENTRÉES

- Œuf mimosa 25
Poutargue et crabe bleu
Hard-boiled eggs, blue crab and bottarga
- Homard 41
Salade russe au basilic, légumes, herbes fraîches
Lobster, russian salad with basil, vegetables, fresh herbs
- Avocat cocktail et langoustines pôlées 28
Céleri branche, pamplemousse rose, mangue
Avocado cocktail and pan-seared langoustines, celery, pink grapefruit, mango
- Salade César 25
Poulet pané
Caesar Salad, with breaded chicken

PLATS

- Cannellonis d'aubergine végétariens 21
Farce de courgette, pignons de pin, marjolaine, menthe
Vegetarian eggplant cannelloni. Zucchini, pine nuts, marjoram, mint
- Tartare de bœuf 28
Bœuf taillé au couteau, câpres, cornichons, pommes allumettes
Hand-cut beef tartare, shoestring fries, capers, cornichon
- Club Delos 26
Volaille ou vegan
Vegan or poultry
- Saint-Pierre grillé 48
Tomates provençales, sauce pistou
Grilled John Dory, provencal tomatoes, pistou sauce

DESSERTS

- Riz au lait 15
Riz onctueux cuit au lait vanillé, caramel au beurre salé, badiane
Creamy rice slowly cooked in vanilla infused milk, salted butter caramel, star anise
- Crème brûlée de Bendor 15
Crème brûlée au Ricard et olives noires confites, cacahuètes caramélisées
Crème brûlée with Ricard and candied black olives, caramelised peanuts
- Mousse au chocolat noir 15
Espuma de chocolat noir 68% nyangbo, éclats de chocolat 68% Nyangbo dark chocolate espuma, chocolate shards
- Pavlova aux framboises 15
Meringue et framboises, crème vanillée, sorbet citron, basilic de Provence
Crisp meringue with raspberries, vanilla cream, lemon sorbet, Provençal basil
- Tarte du jour 15
Suggestion du Chef
Tart of the day, Chef's suggestion

Les registres des origines des viandes et des allergènes sont disponibles sur demande. Tous les prix sont indiqués en euros, nets et service compris. Nous vous informons que les règlements par chèque ne sont pas acceptés. Carte du 01/05/26.

The meat origin and the allergen registers are available upon request. All prices are indicated in euros, net and service included. Please note that payments by check are not accepted. Menu dated 05/01/26.