

# SEMAINIER

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  
infused 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  
*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 poêlées 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 boeuf 28  
Boeuf taillé au couteau, câpres, cornichons, pommes allumettes  
*Hand-cut beef tartare, shoestring fries, capers, cornichons*
- 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 selection*

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.*