

# Formules Déjeuner

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 35 €

OU

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 29 €

SERVI DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS

## ENTRÉES

**MAKIS FARCIS AUX LÉGUMES ET CREVETTES, SAUCE CHILI SUCRÉE AVEC SALADE ET VINAIGRETTE MISO**



**HOUMOUS À L'HUILE DE PAPRIKA, POIS CHICHES FRITS, FETA ET CRUDITÉ**



**LINGUINES CRÉMEUSES AU LARD FUMÉ, PARMESAN ET ARÔME DE TRUFFE**



## PLATS

**SAUMON EN CROÛTE DE SÉSAME ET LÉGUMES SAUTÉS**



**CARPACCIO DE BŒUF ROQUETTE, CÂPRES ET COPEAUX DE PARMESAN**



**ŒUF POCHÉ, PAIN CROUSTILLANT, DUXELLES DE CHAMPIGNONS ET SAUCE AU BEURRE BLANC**



## DESSERTS

**CHEESECAKE**



**SALADE DE FRUITS**



VEGAN LACTOSE SANS GLUTEN VEGETARIEN

TOUS NOS POISSONS ET PRODUITS DE LA MER SONT ISSUS DE LA PÊCHE DURABLE

# Lunch Menus

STARTER + MAIN + DESSERT 35 €

OR

STARTER + MAIN OR MAIN + DESSERT 29 €

SERVED FROM MONDAY TO FRIDAY, EXCLUDING HOLIDAYS

## STARTERS

**MAKIS STUFFED WITH VEGETABLES AND PRAWNS,  
SWEET CHILLI SAUCE WITH SALAD AND MISO DRESSING**



**HUMMUS WITH PAPRIKA OIL, FRIED CHICKPEAS,  
FETA CHEESE AND RAW VEGETABLES**



**CREAMY LINGUINES WITH SMOKED BACON,  
PARMESAN AND TRUFFLE FLAVOURING**



## MAIN COURSES

**SESAME-CRUSTED SALMON  
AND SAUTÉED VEGETABLES**



**BEEF CARPACCIO WITH ROCKET,  
CAPERS AND PARMESAN SHAVINGS**



**POACHED EGG, CRUSTY BREAD,  
MUSHROOM DUXELLES AND WHITE BUTTER SAUCE**



## DESSERTS

**CHEESECAKE**



**FRUIT SALAD**



VEGAN LACTOSE GLUTEN FREE VEGETARIAN

ALL OUR FISH AND SEA FOOD ARE SUSTAINABLY CAUGHT

**SEEN**  
RESTAURANT & BAR  
BY OLIVIER  
NICE