

BRASSERIE PASTIS

À PARTAGER

- Tarama à la truffe 12€
- Guacamole et chips de maïs 12€
- Croquetas au homard 15€
- Beignets de calamars, spicy mayo 17€
- Planche de fromages 17€
- Charcuterie de Cecina "de Leon" 22€
- Sardinhas de la maison "Rosa la fuente", pain grillé 24€

ENTRÉES

- Jus Détox Green (céleri, pomme, concombre, menthe) 8€
- Jus Détox Boost (carotte, orange, citron vert, gingembre) 8€
- Fleurs d'artichaut croustillantes, sauce yaourt à l'aneth 13€
- Croustillants de chèvre et miel 14€
- Tarte fine aux courgettes, truffe blanche et chèvre 14€
- Kefta de bœuf, pita et sauce yaourt 15€
- Carpaccio de bœuf, câpres frits, spicy mayo 18€
- Straciatella à la truffe d'été 19€
- Burrata crémeuse, tomates cerises 16€
- Brochette de poulpe, chimichurri et piquillos épicés 19€
- Tartare de thon, avocat en entrée : 21€ / En plat : 28€

SALADES

- Salade César au poulet croustillant 20€
- Salade de pastèque, concombres, tomates et fêta 21€
- Salade Niçoise, thon snacké (laitue) 23€

PLATS

(un accompagnement inclus, sauf *)

Plat du jour (uniquement au déjeuner)

Mafaldine à la truffe 28€*

Caccio e pepe 20€*

Aubergine alla Parmigiana 21€

Risotto safrané, petits pois, asperges vertes et straciatella 26€*

Orzotto au pesto et burrata 24€*

Ravioles du Royans gratinées, salade verte 20€*

Shakshuka 21€*

Suprême de poulet, jus corsé 20€

Paleron de bœuf braisé dans son jus 23€

Côte de veau Milanaise 28€

Entrecôte de bœuf, sauce poivre 32€

Tartare de boeuf à la provençale 22€

Cordon bleu au gouda et jambon blanc "Prince de Paris" 26€

Steak de thon aller-retour, réduction balsamique et ponzu 28€

Saumon rôti, tombée d'épinards et beurre blanc 28€

Côtelettes d'agneau, sauce yaourt épicée 28€

Poulpe de Galice, sauce chimichurri, piquillos épicés (2 personnes) 80€

Épaule d'agneau confite au thym (2 à 3 personnes) 90€

Côte de bœuf maturée, sauce chimichurri au poivre (2 à 3 personnes) 110€

ACCOMPAGNEMENTS

Frites 6€

Purée 5€

Riz parfumé 5€

Salade citronnée 5€

Haricots verts à l'ail 7€

DESSERTS

Café/Thé Gourmand 12,50€/14,50€

Tarte fine aux pommes 12€

Tiramisù comme en Toscane 12€

Cookie fondant, glace vanille 12€

Tropézienne de chez "Merci Julien" 15€

Brioche perdue au caramel beurre salé 12€

Mousse au chocolat et éclats de noisettes 12€

Fromage blanc 0%, éclats de pistache et miel de méditerranée 12€

Carpaccio d'agrumes à la fleur d'oranger et menthe des montagnes 12€

Assiette de fromages affinés 17€

BRASSERIE PASTIS

TO SHARE

- Truffle tarama €12
- Guacamole and corn chips €12
- Lobster croquetas €15
- Squid fritters, spicy mayo €17
- Cheese board €17
- Cecina "de Leon" board 22€
- Sardinhas from the "Rosa la fuente" house, toasted bread €24

STARTERS

- Juice Detox Green (celery, apple, cucumber, mint) €8
- Juice Detox Boost (carrot, orange, lime, ginger) €8
- Crispy artichoke flowers, yoghurt and dill sauce €13
- Thin pie at zucchini, white truffle and goat cheese €14
- Goat cheese and honey crisps €14
- Beef kefta, pita and yoghurt sauce €15
- Beef carpaccio, fried capers, spicy mayo €18
- Straciatella with summer truffles €19
- Creamy burrata with cherry tomatoes €16
- Skewer of octopus, chimichurri sauce, spicy piquillos €19
- Tuna tartar with avocado as starter : €21 /As main course : €28

SALADS

- Caesar salad with crispy chicken €20
- Watermelon, cucumber, tomato and feta salad €21
- Niçoise salad, snack of tuna (lettuce) €23

MAIN COURSES

(side included, except for *)

Dish of the day (lunch only)

Mafaldine with truffle €28*

Cacio e pepe €20*

Aubergine alla Parmigiana €21

Saffron risotto with peas, green asparagus and straciatella €26*

Pesto and straciatella orzotto €24*

Royans ravioli au gratin, green salad €20*

Shakshuka 21€*

Cutlet Milanese €28

Beef chuck in its juice €23

Argentinian rib steak, pepper sauce €32

Beef tartar provencal style 22€

Chicken supreme, well-seasoned juice €20

Lamb chops with spicy yoghurt sauce €28

Cordon bleu with gouda cheese and white ham "Prince de Paris" €26

Tuna steak, balsamic reduction and ponzu €28

Roasted salmon, spinach and beurre blanc €28

Galician octopus, chimichurri sauce, spicy piquillos (2 people) €80

Shoulder of lamb confit with thyme (2 to 3 people) €90

Prime rib with pepper or chimichurri sauce (2 to 3 people) €110

SIDES

French fries €6

Lemon salad €5

Flavoured rice €5

Mashed potatoes €5

Green beans in garlic sauce €7

DESSERTS

Gourmet coffee/tea €12,50/€14,50

Fine apple tart €12

Tiramisù as in Tuscany €12

Cookie fondant, vanilla ice cream €12

Tropézienne from "Merci Julien" €15

Chocolate mousse with hazelnut slivers €12

Brioche perdue with caramel and salted butter €12

Cottage cheese 0%, pistachio slivers and mediterranean honey €12

Citrus carpaccio with orange blossom and mountain mint €12

Plate of matured cheeses €17

Our meat comes from France, the UK, Holland, Germany and Spain