

## HORS D'OEUVRES / STARTERS

### Marinated Olives

*Olives Marinées* £6.5

### Pesto and Feta Courgette Salad

*Salade de Courgettes au Pesto et Feta* £14

### Burrata & Roasted Tomatoes

*Burrata & Tomates Rôties* £18

### Fennel Orange Salad

*Salade d'Orange et de Fenouil* £14

### Niçoise Salad

*Salade Niçoise* £22

### Ratatouille & Feta £12

### Steak Tartar

*Steak Tartare* £18

### Foie Gras Brioche

*Brioche au Foie Gras* £13

### Lobster Brioche

*Homard Brioche Grillée* £23

### Oysters (Gillardeau)

*Gillardeau Huitre*

*Six* £30

*Dozen* £60



### Seabream Carpaccio with Truffle Ponzu & Sweet Potatoes

*Carpaccio de Daurade avec Ponzu à la Truffe et Patates Douces* £23

### Beef Carpaccio, Truffle Sauce & Sweet Mustard Croutons

*Carpaccio de Boeuf, Sauce à la Truffe & Croûtons à la Moutarde Douce* £18

### Seabass Carpaccio, Burrata & Blood Orange

*Carpaccio de Loup de Mer, Burrata & Orange* £22

### Tuna & Avocado Tartar

*Tartare de Thon & Avocat* £23

### Truffle & Goat Cheese stuffed Courgette Flower in Tempura

*Fleur de Courgette en Tempura, Farcie au Fromage et à la Truffe* £15

### Snails with Garlic Butter & Parsley Persillade

*Escargots au Beurre d'Ail & Persillade de Persil* £14

### Riviera Sandwich Smoked Salmon, Cream Cheese & Caviar

*Sandwich au Saumon Fumé, Fromage Crémeux et Caviar* £44



## LES PÂTES / PASTAS

### Native Lobster Spaghetti with Tomato Seafood Sauce

*Spaghetti au Homard & Sauce Tomate aux Fruits de Mer* £45

### Veal Ragu Rigatoni

*Ragoût de Veau Rigatoni* £20.5

### Truffle and Cheese Gnocchi

*Gnocchis à la Truffe et au Fromage* £29

*Our menu can contain allergens, if you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the restaurant team know upon placing your order.*

*A discretionary service charge of 15% will be added on top of your bill*

*All prices are inclusive of VAT*



*Le Pain / Bread (£5 bread charge will be added to the bill)*

*Breadbasket and homemade butter  
Corbeille de Pain et Beurre Maison*

## LES VIANDES / MEATS

### Butter & Mustard Baby Chicken

*Poulet Mijoté à l'Estragon et à la Moutarde* £29

### Grilled Lamb Loin with Puy Lentils

*Filet d'Agneau Grillé aux Lentilles du Puy* £48

### Grilled Beef Fillet with Cafe De Paris Sauce

*Filet de Bœuf Grillé, Sauce Café de Paris* £49



## ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

### Grilled Broccoli

*Brocoli Grillé* £13

### Tomato & Onion Green Salad

*Salade Verte aux Tomates et aux Oignons* £8

### French Fries

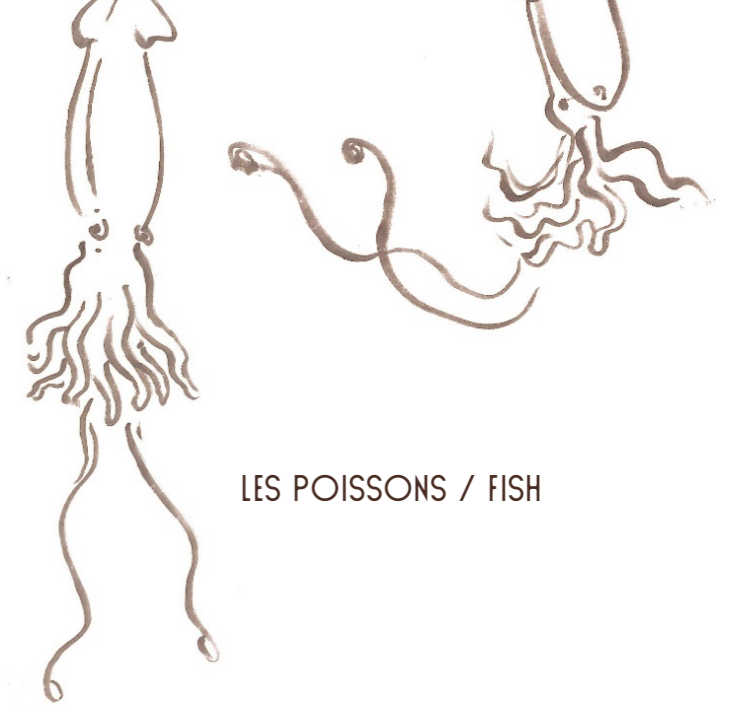
*Pommes Frites* £7

*\*With Black Truffle* £14

### Mashed Potatoes

*Purée de Pomme de Terre* £9

*\*With Black Truffle* £16



## LES POISSONS / FISH

### Grilled Octopus with Chimichurri & Cauliflower Puree

*Poulpe Grillé & Chimichurri Méditerranéen avec Purée de Chou-Fleur* £29

### Turbot à la Meunière

*Turbot Meunière* £48

### Riviera Sea Bass

*Loup De Mer à la Riviera* £42

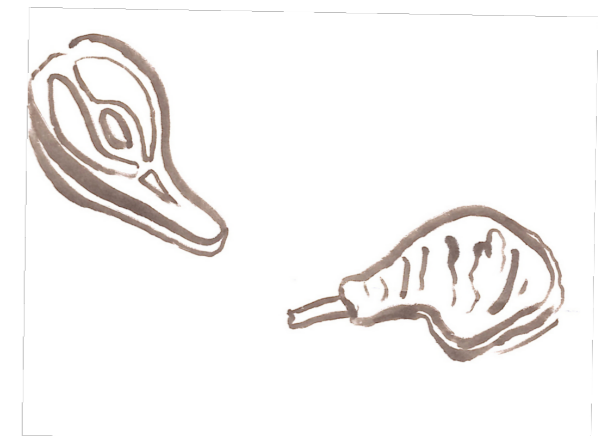
## MARCHÉ AUX POISSONS / FISH MARKET

*\*Subject to the catch of the day. Cooking can be charcoal grilled or "En Papillote."*

## LES GRANDS PLATS / BIG PLATES

### Grilled Ribeye on the Bone (1kg)

*Côte De Boeuf Grillée* £91





*Riviera*

