

Menu

ENTRÉES / STARTERS

Assiette avocat et saumon fumé <i>Avocado and smoked salmon plate</i>	26
Burrata crémeuse locale, duo de tomates anciennes, pesto maison, gressin Végétarien <i>Local creamy burrata, duo of heirloom tomatoes, homemade pesto, breadstick</i>	25
Salade César au saumon fumé Salade romaine, parmesan, tomates cerises, croûtons, sauce César <i>Romaine lettuce with smoked salmon, parmesan, cherry tomatoes, croutons, Caesar dressing</i>	24
Assiette saumon fumé <i>Smoked salmon plate</i>	24
Vitello tonnato, mayonnaise légère et condiments <i>Vitello tonnato, light mayonnaise and condiments</i>	23
Salade César au poulet croustillant Salade romaine, parmesan, tomates cerises, croûtons, sauce César <i>Romaine lettuce with crispy chicken, parmesan, cherry tomatoes, croutons, Caesar dressing</i>	22
Assiette pastèque & feta, pointe de zaatar, réduction de grenade Végétarien <i>Plate of watermelon & feta, za'atar hint, pomegranate reduction</i>	20
Tartare de saumon, coulis de mangue et pointes d'avocat <i>Salmon tartare, mango coulis and avocado tips</i>	20
Salade de Saint-Marcellin pané, miel bio et fruits de saison Végétarien <i>Crispy breaded Saint-Marcellin cheese, organic honey, and seasonal fruits</i>	19
Assiette fraîcheur (carpaccio de tomates, pastèque, melon, grenade) Vegan <i>Freshness plate (tomato carpaccio, watermelon, melon, pomegranate)</i>	19
Velouté de petits pois, crème de chèvre frais, roquette Végétarien <i>Green pea velouté, fresh goat cheese cream, arugula</i>	19
Salade mixte : tomates, salade bio, oignons rouges, olives Vegan <i>Mixed salad: tomatoes, organic salad, red onions, olives</i>	15

Pesto artisanal sublimé par les herbes fraîches de notre jardin | *Homemade pesto enhanced with fresh herbs from our garden*
Le pain servi avec nos plats est un pain bio, respectueux de l'environnement | *The bread served with our dishes is organic and environmentally friendly*
Du pain sans gluten est à votre disposition | *Gluten-free bread is at your disposal*
Prix nets en euros, toutes taxes et service compris | *Net prices in euros, including taxes and service*
Une carte avec les allergènes est à votre disposition ainsi que l'origine des viandes (lieu d'élevage, d'abattage et de préparation)
A card with the allergens is at your disposal as well as the origin of the meats (place of breeding, slaughter and preparation)

POISSONS / FISH

Tentacule de poulpe bio grillé sur lit de stracciatella, tomates cerises confites, pickles et pignons <i>Grilled organic octopus tentacle served over stracciatella and confit cherry tomatoes, pickles and pine nuts</i>	32
Mi-cuit de thon, risotto croustillant, sauce vierge aux agrumes <i>Seared tuna, crispy risotto, citrus virgin sauce</i>	30
Noix de Saint-Jacques snackées, Purée de petits pois, chips de patate douce et réduction de galanga <i>Pan-seared scallops, green pea purée, sweet potato chips and galangal reduction</i>	30
Pavé de saumon, légumes sautés, réduction de soja aux oignons nouveaux <i>Salmon steak, sautéed vegetables, soy reduction with spring onions</i>	29
Filet de loup, purée maison, légumes de saison, sauce vierge <i>Seabass fillet, homemade mashed potatoes, seasonal vegetables, virgin sauce</i>	28

VIANDES / MEATS

Filet de bœuf bio tranché sur sa crique de pomme de terre, légumes sautés et sauce chimichurri <i>Organic beef fillet sliced over a potato pancake, sautéed vegetables and chimichurri sauce</i>	36
Quasi de veau cuit à basse température, purée maison, petits légumes de saison et jus corsé <i>Veal rump cooked at low temperature, homemade mashed potatoes, seasonal vegetables and rich jus</i>	35
Suprême de pintade cuit à basse température, sauce au vin jaune et morilles <i>Guinea fowl supreme cooked at low temperature, yellow wine and morel mushroom sauce</i>	29
Tataki de bœuf mariné, petits légumes croquants et condiments <i>Marinated beef tataki, crunchy vegetables and condiments</i>	28
AC Cheeseburger, frites fraîches et salade bio Salade romaine, sauce burger, steak haché 180g, tomate, cheddar, cornichon Malossol <i>Romaine lettuce, burger sauce, 180g beef steak, tomato, cheddar, Malossol pickle, fresh French fries and organic salad</i>	25

VEGAN

Tajine de légumes aux fruits secs et amandes Vegan <i>Vegetable tagine with dried fruits and almonds</i>	20
---	----

PÂTES / PASTA

Linguine à la crème et saumon fumé <i>Linguine pasta with cream and smoked salmon</i>	25
Linguine à la bolognaise, sauce tomate bio <i>Linguine pasta Bolognese, organic tomato sauce</i>	23
Linguine à la napolitaine, sauce tomate bio Végétarien <i>Linguine pasta Neapolitan, organic tomato sauce</i>	20
Linguine au pesto maison Végétarien <i>Linguine pasta with homemade pesto</i>	19

SUR LE POUCE

Club sandwich au saumon fumé, frites fraîches et salade bio Salade, tomate, œuf dur, mayonnaise <i>Club sandwich with smoked salmon, salad, tomato, hard-boiled egg, mayonnaise, fresh French fries and organic salad</i>	26
Club sandwich au poulet & bacon, frites fraîches et salade bio Salade, tomate, œuf dur, mayonnaise <i>Club sandwich with chicken & bacon, salad, tomato, hard-boiled egg, mayonnaise, fresh French fries and organic salad</i>	23
Panini saumon, mozzarella, pesto maison <i>Salmon, mozzarella & homemade pesto panini</i>	18
Panini tomate, mozzarella, pesto maison Végétarien <i>Tomato, mozzarella & homemade pesto panini</i>	15
Bruschetta au saumon <i>Salmon bruschetta</i>	15
Bruschetta margherita au pesto maison Végétarien <i>Margherita bruschetta with homemade pesto</i>	12
Assiette de frites fraîches Vegan <i>Plate of fresh French fries</i>	10

Jus d'orange | Jus de pomme | Sirop à l'eau

Orange juice | Apple juice | Syrup with water

Aiguillettes de poulet panées*

Breaded chicken needles

Aiguillettes de poisson panées*

Breaded fish needles

Linguine à la Napolitaine, sauce tomate bio **Végétarien**

Neapolitan linguine, organic tomato sauce

Steak haché frais*

Fresh ground steak

***1 accompagnement au choix : ratatouille, frites fraîches, purée de pommes de terre**

1 side of your choice : ratatouille, fresh French fries, mashed potatoes

Yaourt | Salade de fruits | 1 boule de glace

Yogurt | Fruit salad | 1 scoop of ice cream

DESSERTS

Sélection de fromages, salade bio, noix et raisins Végétarien <i>Cheese selection and organic salad, nuts and grapes</i>	15
Dame blanche Végétarien <i>Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream</i>	15
Chocolat liégeois Végétarien <i>Chocolate ice cream with chocolate sauce and whipped cream</i>	15
Assiette de pastèque Vegan <i>Plate of watermelon</i>	14
Assiette de melon Vegan <i>Plate of melon</i>	14
Assiette d'ananas Vegan <i>Plate of pineapple</i>	14
Trompe-l'œil noix de coco, mousse au chocolat blanc, cœur fruits exotiques Vegan <i>"Coconut trompe-l'œil", white chocolate mousse, exotic fruit heart</i>	13
Trompe-l'œil cabosse en chocolat au lait fourrées au praliné de cacahuète Végétarien <i>"Chocolat cocoa pod trompe-l'œil" filled with peanut praline</i>	13
Trompe-l'œil Citron cœur fruits rouges Végétarien <i>"Lemon trompe-l'œil" with a red fruit heart</i>	12
Fondant au chocolat noir, crème glacée à la vanille Végétarien <i>Chocolate lava cake with vanilla ice cream</i>	12
Cheesecake aux pommes Granny Végétarien <i>Granny Smith apple cheesecake</i>	11
Salade de fruits frais de saison Vegan <i>Fresh seasonal fruit salad</i>	10
Glaces artisanales, fabriquées à Menton - 06 Glace (2 boules au choix): Vanille, Chocolat craquant, Café moka Éthiopie, Noisette, Pistache morceaux, Coco, Rhum raisin Végétarien Sorbet (2 boules au choix) : Fraise, Framboise, Cassis, Mangue, Citron vert Vegan	6
<i>Artisanal ice creams made in Menton - 06</i> <i>Ice cream (2 scoops of your choice) : Vanilla, Crunchy chocolate, Ethiopian mocha coffee, Hazelnut, Pistachio with pieces , Coconut, Rum raisin Végétarien</i> <i>Sorbet (2 scoops of your choice) : Strawberry, Raspberry, Blackcurrant, Mango, Lime Vegan</i>	

Champagnes & Vins

CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS / CHAMPAGNES & SPARKLING

12 CL 75 CL

Brut

Quenardel & Fils	13	78
Laurent Perrier La Cuvée	15	95
Veuve Clicquot	-	195
Pommery Louise 1995	-	240

Rosé

Pommery Cuvée Rosé	-	160
--------------------	---	-----

Prosecco

Torresella brut	8	48
-----------------	---	----

BLANC / WHITE WINE

12 CL 75 CL

Provence

IGP Côtes de Provence « Bastide Saint-Antoine »	7	36
AOP Côtes de Provence « Domaine Gavoty », Grand Classique	-	39
Certifié AB – Agriculture Biologique		
AOP Côtes de Provence Château Minuty « M de Minuty »	10	44
AOP Côtes de Provence Château de Brégançon – Cru Classé « Cuvée La Réserve »	-	47
Certifié AB – Agriculture Biologique		
AOP Côtes de Provence Château Minuty « Cuvée Prestige »	-	49

Loire

AOP Reuilly « Jean Michel Sorbe » 2023	-	48
--	---	----

Bourgogne

AOP Chablis La Chablisienne « Cuvée les Vénérables », Vieilles Vignes 2019	13	69
--	----	----

Suggestion du sommelier Sommelier's suggestion	9	-
--	---	---

ROSÉ / ROSÉ WINE

12 CL 75 CL

Provence

IGP Côtes de Provence « Bastide Saint-Antoine »	7	36
AOP Côtes de Provence « Domaine Gavoty », Grand Classique	-	39
Certifié AB – Agriculture Biologique		
AOP Côtes de Provence Château Minuty « M de Minuty »	10	44
AOP Côtes de Provence Château de Brégançon – Cru Classé « Cuvée La Réserve »	-	47
Certifié AB – Agriculture Biologique		
AOP Côtes de Provence Château Minuty « Cuvée Prestige »	-	49
Suggestion du sommelier Sommelier's suggestion	9	-

ROUGE / RED WINE

12 CL 75 CL

Provence

IGP Côtes de Provence « Bastide Saint-Antoine »	7	36
AOP Côtes de Provence Château Minuty « M de Minuty »	10	44
AOP Côtes de Provence Château de Brégançon – Cru Classé « Cuvée La Réserve »		47
Certifié AB – Agriculture Biologique		
AOP Côtes de Provence Château Minuty « Cuvée Prestige »	-	49

Bordelais

AOP Saint-Emilion Grand Cru « Château La Croix Montlabert » 2020	-	89
--	---	----

Loire

AOP Saumur Champigny « Domaine Fouet » 2021 Certifié AB – Agriculture Biologique	-	49
---	---	----

Bourgogne

AOP « Domaine Saint Germain », Pinot Noir 2022	13	52
--	----	----

Suggestion du sommelier Sommelier's suggestion	9	-
--	---	---



Au Comptoir des Sables

Restaurant ouvert tous les jours 12h – 22h30

50 chemin des Sables, 06160 Juan-Les-Pins | 0492937432