

ENTRÉES / STARTERS

Foie gras de canard au torchon, duo de chutney <i>Duck foie gras cooked in cloth, chutney duo</i>	21
Avocado Toast, saumon fumé, tomates confites, feta et pickles <i>Avocado toast with smoked salmon, candied tomatoes, feta and pickles</i>	18
Cassolette de ravioles gratinées au Saint-Marcellin Végétarien <i>Gratin of ravioli with Saint-Marcellin cheese</i>	16
Velouté de topinambours Bio à la truffe, girolles grillées Vegan <i>Organic Jerusalem artichoke velouté with truffle, grilled chanterelle mushrooms</i>	15
Crème de champignons Bio et son œuf parfait Bio, chips de lard <i>Organic mushroom cream with perfect organic egg, bacon chips</i>	14

SALADES / SALADS

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
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
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
Salade mixte : tomates, salade Bio, oignons rouges, olives Vegan <i>Mixed salad: tomatoes, organic salad, red onions, olives</i>	15

PÂTES / PASTA

Linguine à la bolognaise, sauce tomate Bio <i>Linguine Bolognese with organic tomato sauce</i>	20
Linguine à la napolitaine, sauce tomate Bio <i>Neapolitan-style linguine with organic tomato sauce</i>	18

VEGAN

Risotto aux tomates confites et champignons Vegan <i>Risotto with candied tomatoes and mushrooms</i>	23
---	----

POISSONS / FISH

- Dos de cabillaud rôti au beurre noisette, purée de céleri Bio truffée, émulsion de sauge*** 29
Roasted cod loin with browned butter, truffled organic celery purée, sage emulsion
- Pavé de saumon, mousseline de potimarron Bio, poêlée de châtaignes Bio et girolles, sauce à l'armoricaine** 28
Salmon steak, organic red kuri squash mousseline, sautéed organic chestnuts and chanterelle mushrooms, armorican sauce
- Ravioles de la mer sur lit de poireaux Bio, gambas flambées au pastis, jus de homard** 25
Seafood ravioli on a bed of organic leeks, prawns flambéed in pastis, lobster jus

VIANDES / MEATS

- Filet de bœuf Bio, frites de panisse, petits oignons glacés, jus corsé au porto** 36
Organic beef fillet, chickpeas fries, glazed small onions, rich port wine jus
- Magret de canard, palets de pommes de terre rôtis au beurre, réduction de fruits rouges et porto** 29
Duck breast, roasted potato cakes in butter, red berry and port wine reduction
- Médallion de volaille farci aux saveurs des sous-bois, purée de céleri Bio, pomme Anna** 27
Chicken medallion stuffed with woodland flavors, organic celery purée, Pommes Anna

INCONTOURNABLES / NOT - TO - BE - MISSED

- AC Cheeseburger, frites maison et salade Bio** 25
Salade romaine, sauce burger, steak haché 180g, tomate, cheddar, cornichon Malossol
Romaine lettuce, burger sauce, 180g beef steak, tomato, cheddar, Malossol pickle, homemade French fries and organic salad
- Pulled-pork burger, frites maison et salade Bio** 23
Pain brioché, salade romaine, effiloché de porc, tomate, cheddar, oignon frit
Brioche bun, romaine lettuce, shredded pork, tomato, cheddar, fried onion, homemade French fries and organic salad
- AC Club sandwich au saumon fumé, frites maison et salade Bio** 23
Salade, tomate, œuf dur Bio, sauce césar, parmesan
AC Club sandwich with smoked salmon, salad, tomato, organic hard-boiled egg, Caesar dressing, Parmesan cheese, homemade French fries and organic salad
- AC Club sandwich au poulet Bio, frites maison et salade Bio** 21
Salade, tomate, œuf dur Bio, sauce césar, parmesan
AC Club sandwich with organic chicken, salad, tomato, organic hard-boiled egg, Caesar dressing, Parmesan cheese, homemade French fries and organic salad
- Pizza truffe, base crème, tartufata, fromage mozzarella Bio râpé, champignons, parmesan** 15
Truffle pizza, cream base, sautéed Paris mushrooms finished with black truffle cream, organic grated mozzarella cheese, mushrooms and Parmesan cheese
- Pizza margherita sauce tomate Bio, fromage mozzarella Bio râpé Végétarien** 13
Margherita pizza, organic tomato sauce, organic grated mozzarella cheese
- Assiette de frites maison Vegan** 10
Plate of homemade French fries
- Assiette de légumes Vegan** 6
Plate of vegetables

* Émulsion de sauge faite par les herbes fraîches de notre Jardin | Sage emulsion made with the fresh herbs from our garden
** Pesto artisanal sublimé par les herbes fraîches de notre jardin | Homemade pesto enhanced with fresh herbs from our garden

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
Trompe-l'œil Mojito citron vert Végétarien <i>Lime Mojito «trompe-l'œil»</i>	12
Trompe-l'œil cheesecake mandarine, cœur orange sanguine Végétarien <i>Mandarin cheesecake with blood orange heart in «trompe-l'œil»</i>	12
Tiramisu cœur crème de marron, en trompe-l'œil cabosse cacao Végétarien <i>Tiramisu with chestnut cream heart, in a cocoa-pod «trompe-l'œil»</i>	11
Fondant au chocolat noir, boule de glace vanille Végétarien <i>Chocolate lava cake with vanilla ice cream</i>	10
Salade de fruits de saison Vegan <i>Seasonal fruit salad</i>	10
Glaces artisanales Glace (2 boules au choix): Vanille, Chocolat craquant, Café moka Éthiopie, Noisette, Pistache morceaux, Coco, Rhum raisin Sorbet (2 boules au choix) : Fraise, Framboise, Cassis, Mangue, Citron vert <i>Artisanal ice creams</i> <i>Ice cream (2 scoops of your choice) : Vanilla, Crunchy chocolate, Ethiopian mocha coffee, Hazelnut, Pistachio with pieces, Coconut, Rum raisin</i> <i>Sorbet (2 scoops of your choice) : Strawberry, Raspberry, Blackcurrant, Mango, Lime</i>	6

LE COIN ENFANT - JUSQU'À 12 ANS / THE KIDS CORNER - UP TO 12 YEARS OLD 15

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 : légumes de saison, frites maison, purée de pommes de terre maison**
1 side of your choice : vegetables, homemade French fries, homemade mashed potatoes

Yaourt | Salade de fruits | 1 boule de glace
Yogurt | Fruit salad | 1 scoop of ice cream

Champagne & 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	-	247

Rosé

Pommery Cuvée Rosé	-	152
--------------------	---	-----

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	11	51
--	----	----

Bourgogne

AOP Chablis La Chablisienne « Cuvée les Vénérables », Vieilles Vignes 2021	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 Château de Lamarque « Haut Médoc » 2016	13	67
AOP Saint-Emilion Grand Cru « Château La Croix Montlabert » 2021	-	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	-

COCKTAILS LOCAUX - 12CL

19

French 44

Gin 44°N de Grasse, Prosecco, jus de citron, sirop de sucre

44°N Gin from Grasse, Prosecco, lemon juice, simple syrup

44°N Negroni

Gin 44°N de Grasse, Vermouth 6PM de Grasse, Campari, zeste d'orange

44°N Gin from Grasse, 6PM Vermouth from Grasse, Campari, orange zest

44°N Ginger flower

Gin 44°N de Grasse, purée de mangue, jus d'orange, ginger beer, gingembre

44°N Gin from Grasse, mango purée, orange juice, ginger beer, ginger

LES SPRITZ - 12CL

Piña Colada Spritz

15

Rhum, jus d'ananas, citron vert, purée de coco, eau gazeuse, tranche de citron vert

Rum, pineapple juice, lime, coconut purée, sparkling water, lime slice

Le Saint Germain

15

Liqueur Saint Germain, Prosecco, eau gazeuse

Saint Germain liqueur, Prosecco, sparkling water

Monaco Spritz

15

Liqueur d'oranges amères de Monaco, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange

Bitter orange liqueur of Monaco, Prosecco, sparkling water, slice of orange

Aperol Spritz | Campari Spritz | Limoncello Spritz

13

Aperol | Campari | Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange

Aperol | Campari | Limoncello, Prosecco, sparkling water, slice of orange

MOCKTAILS - 12CL

9

AC Summer

Jus de cranberry, jus d'orange, purée de fraise, citron vert

Cranberry juice, orange juice, strawberry purée, lime

Virgin Mojito Classique & Fruits

Menthe, citron vert, Perrier | Purée aux choix : fraise, framboise, passion, mangue

Mint, lime, Perrier | Choice of purée : strawberry, strawberry, passion fruit, mango

Green Apple

Jus de pomme, citron vert, sucre de canne, sirop Curaçao bleu

Apple juice, lime, brown sugar, blue Curaçao syrup

Bora Bora

Jus de passion, jus d'ananas, citron vert, grenadine

Passion fruit juice, pineapple juice, lime, grenadine



Au Comptoir des Sables

Restaurant ouvert tous les jours 12h – 22h30

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