

Menu

ENTRÉES / STARTERS

Foie gras de canard au torchon, pain brioché et compotée de fruits rouges <i>Duck foie gras au torchon, brioche bread and red berry compote</i>	23
Avocado Toast au saumon fumé sur pain de campagne, éclats de feta et pickles <i>Avocado toast with smoked salmon on rustic bread, crumbled feta and pickles</i>	18
Salade de poulpe aux saveurs d'Asie, céleri, grenade, sésame, coriandre, soja, mangue <i>Octopus salad with Asian flavours, celery, pomegranate, sesame, cilantro, soy, mango</i>	16
La salade niçoise revisitée <i>Revisited Niçoise salad</i>	15
Trio de tomates ancienne Bio, burratina crémeuse, basilic* <i>Organic heirloom tomato trio, creamy burratina, organic basil</i>	15

SALADES / SALADS

Assiette avocat et saumon fumé <i>Plate of avocado and smoked salmon</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
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 mixte : tomates, salade Bio, oignons rouges, olives Vegan <i>Mixed salad: tomatoes, organic salad, red onions, olives</i>	15

PÂTES / PASTA

Linguine crème de saumon et aneth** <i>Smoked salmon and dill linguine</i>	24
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

Salade Végane Vegan Pousses d'épinards, Falafel, grenade, pois chiches grillés, beignets de fleurs de courgette, sauce yaourt à l'ail <i>Baby spinach, falafel, pomegranate, roasted chickpeas, zucchini flower fritters, garlic yogurt dressing</i>	18
--	----

Le beurre utilisé en cuisine pour la conception de notre carte est un beurre bio, respectueux de l'environnement |
The butter used in our kitchen for the creation of our menu is organic and environmentally friendly
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)
* Le basilic provient de notre jardin aromatique | *The basil comes from our herb garden*
** L'aneth provient de notre jardin aromatique | *The dill comes from our herb garden*

POISSONS / FISH

La sole meunière, purée de courgettes violon Bio au parmesan et beurre noisette, riz pilaf <i>Sole meunière, organic violin zucchini purée with parmesan and brown butter, pilaf rice</i>	36
Ballotin de cabillaud dans sa feuille de nori purée de courgette Bio Petits légumes, crème de poisson safranée <i>Cod ballotine in a nori leaf, organic zucchini purée, baby vegetables, saffron fish cream</i>	30
Gambas au chorizo flambée au cognac, risotto au beurre d'écrevisse <i>King prawns and chorizo flambéed with cognac, crayfish butter risotto</i>	28
Saumon mi-cuit en croute de miel Bio et sésame, réduction de soja, légumes sautés riz croustillant <i>Lightly seared salmon with an organic honey and sesame crust, soy reduction, sautéed vegetables, and crispy rice</i>	28
Filet de dorade Bio, légumes sauté sauce vierge riz pilaf <i>Organic sea bream fillet, sautéed vegetables, virgin sauce, pilaf rice</i>	26

VIANDES / MEATS

Filet de bœuf Bio, tranché, beurre maître d'hôtel à l'ail des ours Frites de panisse au romarin Bio et légumes sautés <i>Sliced organic beef fillet, wild garlic maître d'hôtel butter, rosemary panisse fries and sautéed vegetables</i>	36
Magret de canard, sauce au porto et fruits rouges, purée de patate douce et petits légumes glacés <i>Duck breast with Port wine and red berry sauce, sweet potato purée and glazed baby vegetables</i>	29
Effiloché d'agneau et son jus corsé, purée de patate douce et petits légumes glacés <i>Pulled lamb with a rich jus, sweet potato purée and glazed baby vegetables</i>	28
Ballotine de volaille cuite à basse température, sauce saté, légumes au wok et riz pilaf <i>Slow-cooked poultry ballotine, satay sauce, wok-tossed vegetables and pilaf rice</i>	26

INCONTOURNABLES / NOT - TO - BE - MISSED

- AC Cheeseburger, frites fraîches 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, fresh French fries and organic salad
- AC Chicken burger frites fraîches et salade Bio** 25
Salade romaine, sauce burger, poulet pane 180g, tomate, cheddar, cornichon Malossol
Romaine lettuce, burger sauce, 180g crispy chicken, tomato, cheddar, Malossol pickle, fresh French fries and organic salad
- AC Club sandwich au saumon fumé, frites fraîches 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, fresh French fries and organic salad
- AC Club sandwich au poulet Bio, frites fraîches 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, fresh French fries and organic salad
- Pizza truffe, base crème, tartufata, fromage mozzarella Bio, champignons, parmesan Végétarien** 15
Truffle pizza, cream base, sautéed Paris mushrooms finished with black truffle cream, organic mozzarella cheese, mushrooms and Parmesan cheese
- Pizza margherita, fromage mozzarella Bio Végétarien** 13
Margherita pizza, organic mozzarella cheese
- Pannini tomate mozzarella Bio** 12
Tomato and organic grated mozzarella panini
- Assiette de frites fraîches Vegan** 10
Plate of fresh French fries

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 fraîches**
1 side of your choice : vegetables, fresh French fries

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
Café liégeois Végétarien <i>Coffee ice cream with chocolate sauce and whipped cream</i>	15
Assiette de pastèque Vegan <i>Fresh watermelon plate</i>	15
Assiette de melon Vegan <i>Melon plate</i>	15
Assiette d'ananas Vegan <i>Pineapple plate</i>	15
Pavlova aux fraises Végétarien <i>Strawberry Pavlova</i>	12
Fondant au chocolat noir, cœur caramel au beurre salé Végétarien <i>Dark chocolate lava cake with a salted butter caramel center</i>	12
Mille-feuille pistache et framboise Végétarien <i>Pistachio and raspberry mille-feuille</i>	10
Salade de fruits de saison Vegan <i>Seasonal fruit salad</i>	10
Tarte au chocolat noir praliné et sa glace à la noisette Végétarien <i>Dark chocolate praline tart with hazelnut ice cream</i>	9
Panini nocciolata Bio <i>Organic Nocciolata panini</i>	8
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,</i> <i>Pistachio with pieces, Coconut, Rum raisin</i> <i>Sorbet (2 scoops of your choice) : Strawberry, Raspberry, Blackcurrant, Mango, Lime</i>	6

Champagnes & Vins

CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS / CHAMPAGNES & SPARKLING

12 CL 75 CL

Brut

Delamotte	14	84
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 « Domaine Val D’Astier »	-	41
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

Alsace

AOP Gewurztraminer « Domaine Vincent Stoeffler » Certifié AB – Agriculture Biologique	11	51
--	----	----

Bourgogne

AOP Chablis « Isabelle et Denis POMMIER » Certifié AB – Agriculture Biologique	13	79
---	----	----

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 « Domaine Val D’Astier »	-	41
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 « Domaine Val D’Astier »	-	41
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

French 44

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

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

Fresh Hour 44°

Gin 44°N de Grasse, liqueur Saint-Germain, sirop de concombre, citron vert et basilic frais

44°N Gin from Grasse, Saint-Germain, cucumber syrup, lime juice and fresh basil

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