Menu

ENTRÉES / STARTERS

Foie gras de canard au torchon, pain brioché et compotée de fruits rouges 23
Duck foie gras au torchon, brioche bread and red berry compote

La salade niçoise revisitée 15
Revisited Niçoise salad

SALADES / SALADS

Salade César au saumon fumé 24
Salade romaine, parmesan, tomates cerises, croûtons, sauce César
Romaine lettuce with smoked salmon, parmesan, cherry tomatoes, croutons, Caesar dressing

Salade César au poulet croustillant 22
Salade romaine, parmesan, tomates cerises, croûtons, sauce César
Romaine lettuce with crispy chicken, parmesan, cherry tomatoes, croutons, Caesar dressing

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

PÂTES / PASTA

Linguine crème de saumon et aneth* 24
Smoked salmon and dill linguine

Linguine à la bolognaise, sauce tomate Bio 20
Linguine Bolognese with organic tomato sauce

Linguine à la napolitaine, sauce tomate Bio Végétarien 18
Neapolitan-style linguine with organic tomato sauce

VEGAN

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

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)
* L'aneth provient de notre jardin aromatique | *The dill comes from our herb garden*

POISSONS / FISH

Linguine aux Saint-Jacques, sauce homardine 30
Linguine with scallops, lobster sauce

Saumon rôti en croute de miel Bio et sésame, réduction de soja, légumes sautés riz croustillant 28
Roasted salmon with an organic honey and sesame crust, soy reduction, sautéed vegetables, and crispy rice

Filet de dorade Bio, légumes sauté sauce vierge riz pilaf 26
Organic sea bream fillet, sautéed vegetables, virgin sauce, pilaf rice

VIANDES / MEATS

Filet de bœuf Bio, tranché, beurre maître d'hôtel 36
Frites de panisse au romarin Bio et légumes sautés
Sliced organic beef fillet, maître d'hôtel butter, rosemary panisse fries and sautéed vegetables

Effiloché d'agneau et son jus corsé, purée de patate douce et petits légumes glacés 28
Pulled lamb with a rich jus, sweet potato purée and glazed baby vegetables

Ballotine de volaille cuite à basse température, 26
Purée de patate douce, sauce au vin jaune, petits légumes
Slow-cooked chicken ballotine, sweet potato purée, yellow wine sauce, baby vegetables

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 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

Assiette de frites fraîches Vegan 10
Plate of fresh French fries

Dans le cadre de notre engagement environnemental, nous acceptons les contenants réutilisables apportés par nos clients pour les plats à emporter, sous réserve qu'ils soient propres et adaptés au transport des aliments
In line with our environmental commitment, we are pleased to accept reusable containers provided by our guests for takeaway orders, provided they are clean and suitable for transporting food.

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 15
Cheese selection and organic salad, nuts and grapes

Dame blanche Végétarien 15
Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream

Chocolat liégeois Végétarien 15
Chocolate ice cream with chocolate sauce and whipped cream

Cafe liégeois Végétarien 15
Coffee ice cream with chocolate sauce and whipped cream

Pavlova aux fraises Végétarien 12
Strawberry Pavlova

Fondant au chocolat noir, cœur caramel au beurre salé Végétarien 12
Dark chocolate lava cake with a salted butter caramel center

Salade de fruits de saison Vegan 10
Seasonal fruit salad

Tarte au chocolat noir praliné et sa glace à la noisette Végétarien 9
Dark chocolate praline tart with hazelnut ice cream

Panini nocciolata Bio 8
Organic Nocciolata panini

Glaces artisanales 6
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

Artisanal ice creams
Ice cream (2 scoops of your choice) : Vanilla, Crunchy chocolate, Ethiopian mocha coffee, Hazelnut, Pistachio with pieces, Coconut, Rum raisin
Sorbet (2 scoops of your choice) : Strawberry, Raspberry, Blackcurrant, Mango, Lime

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	-

Les millésimes des vins sont susceptibles de changer | *The vintages of the wines are subject to change*
Une sélection de vin au verre peut vous être proposée | *A selection of wine by the glass can be proposed*
L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération | *Alcohol is dangerous for your health, consume in moderation*
Prix nets en euros, toutes taxes et service compris | *Net prices in euros, including taxes and service*

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

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

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'orange amère 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

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération | *Alcohol is dangerous for your health, consume in moderation*
Prix nets en euros, toutes taxes et service compris | *Net prices in euros, including taxes and service*

Au Comptoir des Sables

Restaurant ouvert tous les jours 12h – 22h30

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