



*La Terrasse
du Bor*

RESTAURANT

TAPAS

À partir de 18h

BURRATA CRÉMEUSE À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Et pain pita

16 €

FRITES DE PANISSE BIO

Mayonnaise césar et pesto

13 €

FLEURS DE COURGETTE EN TEMPURA

Yaourt grec à la feta, coriandre et sauce arrabbiata

15 €

PIZ À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Et roquette fraîche

20 €

CALAMARS À LA ROMAINE

Mayonnaise, chipotle persil, cumin et paprika

18 €

LA BOÎTE DE PETITES SARDINES MILLÉSIMÉES

Et son pain grillé

15€

CRÉMEUX DE FETA À LA MENTHE ET PISTACHE

Crudités et pain pita

16 €

TARAMAS ET CAVIAR



Caviar : Œufs d'esturgeon, l'Ossetra développe des saveurs subtiles, marines et noisettées très délicates.

TARAMAS PETROSSIAN - 100G

Accompagné de pain pita

Nature 16 €

Citron de Menton 19 €

Homard 19 €

Poutargue 19 €

CAVIAR PETROSSIAN - 30G

Accompagné de blinis et crème aux herbes

95 €

CAVIAR PETROSSIAN - 50G

Accompagné de blinis et crème aux herbes

160 €

Prix TTC - service compris

En cas d'allergies, merci de bien vouloir nous l'indiquer. Une carte des allergènes est à votre disposition.

ENTRÉES

CALAMARS À LA ROMAINE	18 €
Mayonnaise chipotle, persil, cumin et paprika	
FINES TRANCHES DE BŒUF FAÇON TAGLIATA	19 €
Stracciatella, tomates séchées, copeaux de parmesan et pesto de roquette	
FETA PANÉE AU PANKO	18 €
Tomates multicolores, gaspacho green zébra et cocktail d'herbes fraîches	
CARPACCIO DE CARABINERO	29 €
Crevettes rouges vives au goût intense, piment d'Espelette et citron vert	
CARPACCIO DE TENTACULES DE POULPE GRILLÉS	22 €
Houmous, citron, chimichurri et pistaches concassées	
TARTARE DE BAR	21 €
Olives taggiasches, citron confit, tomates séchées et huile vierge	
FLEURS DE COURGETTE EN TEMPURA	15 €
Yaourt grec à la feta, coriandre et sauce arrabbiata	
PIZ À LA TRUFFE D'ÉTÉ	20 €
Roquette fraîche	

SALADES

POKE BOWL VÉGÉ	22 €
Et ses falafels	
POKE BOWL THON FRAIS MI-CUIT	27 €
POKE BOWL BURRATA Supplément truffe + 3,5€	25 €
SALADE CÉSAR	24 €
SALADE NIÇOISE DU BOR	26 €
Vinaigrette au citron, tomates multicolores, anchois, olives noires, œuf, thon frais mi-cuit	

Prix TTC – service compris

En cas d'allergies, merci de bien vouloir nous l'indiquer. Une carte des allergènes est à votre disposition.

PLATS

BELLE SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE (Env 500gr) – 1 garniture au choix	59 €
FILET DE BŒUF, JUS RÉDUIT TRUFFÉ (Env 200gr) – Fine purée à la truffe d'été	37 €
PAVÉ DE QUASI DE VEAU (Env 200gr) – Mousseline de patate douce et son jus réduit	29 €
RISOTTO SAFRANÉ AUX ASPERGES Parmesan et stracciatella	28 €
LINGUINES AU POULPE Sauce à la puttanesca, et olives noires	33 €
CABILLAUD EN CROÛTE D'HERBES Beurre blanc au lait de coco, citron vert et palourdes, crémeux de petits pois	31 €
SAINT-JACQUES SIMPLEMENT POÊLÉES Mousseline de céleri à la truffe d'été, pleurotes rôties et jus de viande	37 €

MENU ENFANT

Un sirop	16 €
Aiguillettes de poulet panées ou filet de poisson, une garniture au choix	
Une boule de glace au choix	
Vanille, chocolat, fraise, café, menthe chocolat, mangue, citron.	

PLATS D'EXCEPTION

À PARTAGER (2 personnes - 2 garnitures au choix)

POISSONS ENTIERS GRILLÉS

Selon disponibilité : loup, dorade, turbot

11 € les 100g

TOMAHAWK DE BOEUF

Servi avec une sauce chimichurri et sauce béarnaise

10 € les 100g

VIVIER

LANGOUSTE FRAÎCHE DES ÎLES D'OR

2 garnitures au choix ou linguines à la tomate puttanesca

19 € les 100g

HOMARD BLEU EUROPÉEN GRILLÉ

(Env 500 gr) - 1 garniture au choix ou linguines à la tomate puttanesca

13 € les 100g

GARNITURES - 6 €

Frites fraîches (supplément truffe +3,5 €)

Poêlée de légumes du moment

Fine purée de pomme de terre (supplément truffe +3,5 €)

Mousseline de patate douce

Crèmeux de petits pois

Mousseline de céleri (supplément truffe +3,5 €)

Salade de roquette et parmesan (supplément truffe +3,5 €)

Prix TTC - service compris

En cas d'allergies, merci de bien vouloir nous l'indiquer. Une carte des allergènes est à votre disposition.

GOURMANDISES

ÎLE FLOTTANTE À LA FRAISE ET PASTÈQUE

Caramel vanille intense et éclats de nougatine

13 €

FINGER AU CHOCOLAT

Cacahouète et caramel beurre salé façon Snickers

14 €

PARFAIT GLACÉ MANGUE, PASSION, ANANAS

Biscuit streusel et citron vert

14 €

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

Mousse au chocolat et crème Bueno

16 €

ASSORTIMENT DE FROMAGES

Et sa confiture du moment

12 €

ACCORDS SORBETS ET SPIRITUEUX

Mangue/rhum ou citron/vodka

16 €

GLACES ARTISANALES DE LA MAISON GAVROCHE La boule

Vanille, chocolat, fraise, café, menthe chocolat, mangue, citron

4 €

LES FRUITS GIVRÉS Maison Sorbetti, fabrication artisanale

Citron jaune, citron vert – Supplément 2,5 € : passion, kiwi jaune

14 €

LA VÉRITABLE TARTE TROPEZIENNE DE CHEZ MICKA

14 €

À PARTAGER

ASSORTIMENT DE FRUITS FRAIS ET SON SUMMER SHOT

Fraises, ananas, melon ...

21 €

BIG ÉCLAIR ONCTUEUX AU CHOCOLAT

Praliné à la noix de pécan

23 €

COCKTAILS SUCRÉS

LA MADELEINE DU BOR

Amaretto 2 cl – Liqueur Renée fleur de bigaradier et amande amère 2 cl – Triple sec 1 cl – Jus d'ananas 4 cl
Sirop de vanille 0,5 cl – Jus de citron vert 0,5 cl

12 €

IRISH COFFEE DU BOR

Whisky 6 cl – Sirop de sucre 6 cl – Un café – Chantilly vanille maison

12 €

KINDER BUENO DU BOR

Vodka 4 cl – Liqueur de noisette 2 cl – Amaretto 0,5 cl – Crème fraîche 3 cl – Cacao en poudre

12 €

Prix TTC – service compris

En cas d'allergies, merci de bien vouloir nous l'indiquer. Une carte des allergènes est à votre disposition.