

LES MOULINS

RAMATUELLE

CRUDOS RAW FISH

Tartare de thon et guacamole de betterave

Raw tuna tartare with beetroot guacamole

34

Carpaccio de loup mariné

Marinated seabass carpaccio

30

Carpaccio de poupe, mayonnaise aux herbes

Octopus carpaccio, mayonnaise with herbs

32

Ventrèche de thon crue, marinade huile d'olive et citron

Raw tuna belly, olive oil and lemon

48

Tartare de Gambero Rosso

Mediterranean raw red shrimp tartare

42

CAVIAR

CASPARIAN

À la cuillère Topping

15 grammes

36



Boîtes

30 grammes

70

50 grammes

110

125 grammes

270

ENTREES STARTERS

Tarte fine à la tomate et straciatella

Tomato and straciatella tart

22

Carpaccio de courgettes, pesto, olives et feta

Zucchini carpaccio, pesto, olives and feta cheese

16

Cœur d'artichaut frit et houmous

Fried artichoke heart and houmous

21

Poêlée de calamars en persillade

Sauted calamari with garlic and parsley

28

Légumes grillés et burrata crémeuse

Grilled vegetables and creamy mozzarella

24

Chiffonnade de rôti de veau, vinaigrette aux anchois

Shredded roasted veal, anchovy vinaigrette

26

Salade d'artichauts poivrade, mesclun et parmesan

Raw artichokes,
mesclun and parmesan salad

28



LES MOULINS

RAMATUELLE

PATES PASTA

**Linguini sans gluten,
courgettes grillées et pesto végétarien**
Gluten free linguini, grilled zucchini, and vegan pesto
29

**Tagliatelles fraîches à la tomate
et camerone grillée**
Fresh tomato sauce tagliatelles and grilled king shrimp
48

Linguini au caviar, sauce champagne
Linguini with caviar and champagne sauce
90

POISSONS FISHES

**Filet de daurade à la plancha,
caviar d'aubergines**
Seabream filet and eggplant dip
34

**Tournedos de thon,
sauce au poivre et pommes fondantes**
Tuna steak, pepper sauce and fondant potatoes
38

Ravioles de rascasse au jus de bouillabaisse
Scorpionfish ravioli and bouillabaisse fish soup
39

Rouget de pays, piperade et fenouil braisé
Redmullet with confite red peppers and braised fennel
42

Loup de Méditerranée rôti
Roasted whole Mediterranean seabass
(2 pers) 120

VIANDES MEATS

Daube de joue de bœuf aux gnocchi
Beef cheek stew with gnocchi
34

Petits farcis Provençaux
Provençal stuffed vegetables, veal and vegetables filling
36

Entrecôte grillée et pommes fondantes
Grilled rib steak and fondant potatoes
45

Paillard de volaille, laitue juste saisie
Chicken paillard with salad
36

Foie de veau poêlé et polenta crémeuse
Sautéed lamb liver with creamy polenta
32

Côtelettes d'agneau grillées et chou braisé
Grilled lamb chops and braised cabbage
42

L'épaule d'agneau confite
Slow-cooked lamb shoulder
(2 pers) 90

Bœuf à la Chateaubriand
Porterhouse steak
(2 pers) 140

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES

Polenta à la truffe Truffle polenta 12
Polenta crémeuse Creamy polenta 8
Pommes au four Baked potatoes 8
Riz à l'ail Garlic rice 8
Ratatouille Ratatouille 8
Poêlée de courgettes Sautéed zucchini 8

