



La Figuière



ENTREES / STARTERS

Assiette de jambon de Parme / <i>Parma Ham plate</i>	18€
Avocat façon caraïbes / <i>Avocado Caribbean style</i>	16€
Tomates & Mozzarella «Buffala» / <i>Tomatoes & Mozzarella «Buffala»</i>	18€
Salade niçoise et du jour / <i>Niçoise salad and Salad of the day</i>	16€
Tarte fine à la tomate / <i>Thin crust tomato tart</i>	14€
Tarte provençale & mesclun / <i>Provençale pie & mesclun salad</i>	14€
Carpaccio de boeuf & mesclun / <i>Beef carpaccio & mesclun salad</i>	19€
Melon (selon saison) & jambon de Parme / <i>Melon (according to season) & Parma Ham</i>	19€
Mesclun au Crottin de Chavignol / <i>Mesclun salad with goat cheese</i>	15€
Salade de mesclun aux lardons / <i>Mesclun salad with bacon</i>	15€

PATES / PASTA

Pâtes au pistou ou à la sauce tomate / <i>Pasta with pesto or tomato sauce</i>	22 €
Pâtes au beurre / <i>Pasta with butter</i>	12 €
Pâtes aux morilles / <i>Pasta with morel mushrooms</i>	27 €

VIANDES & OMELETTES / MEATS & OMELETS

Steak haché avec son oeuf au plat, frites / <i>Grilled minced Steak with fried Egg, French Fries</i>	23 €
Steak Tartare, frites / <i>Tartar steak, French Fries</i>	26 €
Filet de boeuf grillé, frites / <i>Grilled Beef Filet, French Fries</i>	31 €
Filet de boeuf sauce au poivre, frites / <i>Beef Filet with pepper sauce, French Fries</i>	35 €
Filet de boeuf sauce aux Morilles, frites / <i>Beef Filet with mushrooms sauce, French Fries</i>	39,50€
Escalope de veau à la Milanaise, pâtes / <i>Milanese veal escalope with pasta</i>	26€
Noisette d'agneau à l'ail confit, gratin dauphinois / <i>Lamb noisette with garlic confit, potato gratin</i>	27€
Omelette Figuière ou au basilic / <i>Figuière Omelet or with basil</i>	14 €
Plat enfant / <i>Children's dish</i>	17 €

POISSONS / FISH

Belles Gambas rôties ou à la provençale, riz et légumes / <i>Roasted Gambas or Provençale Gambas, rice and vegetables</i>	42 €
Dos de Daurade du Pays grillé, riz et légumes / <i>Grilled Seabream, rice and vegetables</i>	34 €
Dos de Loup du Pays grillé, riz et légumes / <i>Grilled Seabass, rice and vegetables</i>	34 €
Dos de Loup rôti sauce au Champagne, riz et légumes / <i>Seabass Roasted with Champagne sauce, rice and vegetables</i>	38 €
Sole meunière (selon arrivage), riz et légumes / <i>Sole meunière (according to arrivals), rice and vegetables</i>	50 €
Poisson entier pour 2 personnes : Loup ou Daurade, riz et légumes / <i>Whole fish for 2 persons : Seabass or Seabream, rice and vegetables</i>	120 €
Langouste (sur commande) les 100 gr / <i>Crayfish (to order)</i>	selon le cours du marché
100 gr depending on the market price	

SUPLÉMENTS / EXTRAS

Salade Verte / <i>Green salad</i>	7,50 €
Assiette de légumes : haricots verts, pois gourmands, carottes / <i>Plate of vegetables : green beans, peas, carrots</i>	10 €
Assiette de frites / <i>French Fries</i>	7,50 €
Cassiolette de Ratatouille / <i>Ratatouille</i>	10 €
Gratin dauphinois / <i>Potato Gratin</i>	10 €

FROMAGES / CHEESES

Assiette de fromage / <i>Cheese plate</i>	13 €
Crottin de Chavignol à l'huile d'olive / <i>Goat cheese with olive oil</i>	10 €
Saint Marcellin de la Mère Richard / <i>Saint Marcellin</i>	12 €

DESSERTS / DESERTS

Tarte tropézienne / <i>Tropézienne pie</i>	13 €
Nougat glacé & coulis de fruits rouges / <i>Frozen nougat & red fruit sauce</i>	14 €
Crème caramel / <i>Caramel cream</i>	12 €
Fondant au chocolat / <i>Chocolate fondant</i>	12 €
Coupe de fruits rouges de saison / <i>Seasonal red fruits salad</i>	15 €
Sabayon de fruits rouges au Champagne / <i>Red fruits Sabayon with Champagne</i>	16 €
Tarte du jour / <i>Pie of the day</i>	14 €
Fromage Blanc au coulis de fruits rouges / <i>Fromage blanc with red fruit sauce</i>	12 €
Sorbets ou crèmes glacées artisanales 3 boules Citron, Fraise, Framboise, Café, Pistache, Vanille <i>Homemade sorbets or ice cream, 3 scoops</i> <i>Lemon, Strawberry, Raspberry, Coffee, Pistachio, Vanilla</i>	14 €
La boule de glace / <i>Scoop of ice cream</i>	5 €
Soufflé Glacé au Grand-Marnier	15 €
Cornetto / <i>Magnum</i>	6,50 €