


260°**RESTO • BAR • TERRASSE**

POUR DÉBUTER

Potage du jour - <i>Soup of the day</i>	6.00
Salade printanière, émulsion au balsamique blanc <i>Spring mix, white balsamic dressing</i>	9.00
Crevettes croustillantes au panko, mayonnaise à l'asiatique <i>Crispy panko shrimps, asian mayo</i>	14.00
Salade César - <i>Cesar salad</i>	9.00
Tartare de saumon minute, tombée sucrée-salée de mangues au gingembre <i>Minute salmon tartar, on a sweet and sour bed of ginger mangoes</i>	(+2.00 en forfait) 14.00
Tartare de bœuf, tomates séchées et croustillant au parmesan <i>Beef tartare with sun-dried tomatoes, parmesan crisp</i>	(+2.00 en forfait) 14.00
Panier de nachos gratinés et ses accompagnements <i>Basket of gratinated cheese nachos with its side dish</i>	(+5.95 en forfait) 18.00
- avec poulet - <i>With chicken</i>	(+9.95 en forfait) 21.00

ENSUITE

NOS VERDURES GOURMANDES

Notre César poulet ou saumon grillé <i>Our grilled chicken or salmon Cesar</i>	23.00
Salade gourmande de roquette et épinards au chèvre d'ici en tempura <i>Gourmand spinach and arugula salad, with local goat cheese tempura</i>	19.00

PLATS PRINCIPAUX

Pizza au Baba Ghanouj et aux légumes grillés parfumés au basilic <i>Baba Ganoush pizza with grilled vegetables and scented basil</i>	19.00
Pizza fine proscuitto, roquette, balsamique réduit <i>Proscuitto pizza, arugula, balsamic reduction</i>	19.00
La pâte du moment - <i>Pasta of the day</i>	19.00
La poutine au canard confit, sauce au poivre vert <i>Duck confit poutine, with green pepper sauce</i>	18.00
Burger de bœuf l'Estérel sur pain kaiser, flanc de cochon rôti, fromage Wabassée, frites, mayonnaise à la fleur d'ail d'ici <i>Estérel beef burger on kaiser, roasted pork flank, Wabassée cheese, fries, garlic flower mayo</i>	19.50


260°
RESTO • BAR • TERRASSE**PLATS PRINCIPAUX (suite)**

- Poulet de Cornouailles de la Ferme des Voltigeurs (+6.00 en forfait) 28.00
salé un jour puis fumé maison, servi avec frites
Voltigeurs farm cornish hen, smoked and brined, served with fries
- Cuisse de canard confite, servie avec frites et salade (+4.00 en forfait) 26.00
Confit duck leg, served with fries and salad

EN SOIRÉE DÈS 17 H 30

- Tartare de bœuf, tomates séchées (+11.00 en forfait) 28.00
et croustillant au parmesan
Beef tartare with sun-dried tomatoes, parmesan crisp
- Saumon grillé, vinaigrette à la coriandre (+4.00 en forfait) 26.00
Grilled salmon, coriander vinaigrette
- Bavette AAA cuisson lente, glacée au shichimi togarashi (+9.00 en forfait) 29.00
Slow-cooked AAA beef flank, glazed with shichimi togarashi
- Ardoise à partager (tapas pour deux personnes) (+15.00 en forfait, par pers., pour 2) 72.00
Slate tile to share (tapas for two people)

ET POUR FINIR...

- Assiette de fromages du terroir - *Regional cheeses platter* (+9.95 en forfait) 12.95
- Salade de fruits frais - *Fresh fruits salad* 6.95
- Cheese cake maison, compotée aux fruits d'ici 9.95
Homemade cheese cake with fruit compote
- Brownie maison 9.95
Homemade brownie
- Crumble de pommes de Saint-Joseph servi tiède (10 minutes de cuisson) 9.95
Saint-Joseph's appel crumble, served warm (cooks for 10 minutes)
- Crème brûlée - "Crème brûlée" 8.95
- Tarte au citron meringue - *Classic lemon pie* 9.95

Taxes et service en sus - *Taxes and service extra*