

LES ENTRÉES STARTERS

Velouté de potiron et croustilles de foie gras de canard.	13
Cream of pumpkin soup and « foie gras croustilles »	
Saumon fumé par nos soins, mesclun et gaufre aux herbes.	15
Homemade smoked salmon and waffle with herbs.	
Ravioles de champignons au foie gras, écume truffée.	17
Mushrooms ravioli and foie gras, truffle spume.	
Caillette provençale, chutney acidulé et jeunes pousses.	13
Pork pate from Provence, acidulated chutney and young shoots.	
Planche de charcuterie du moment, sucrose et focaccia.	21
Selection of cold meat of the moment, sucrose lettuce, focaccia.	

LES INCONTORNABLES ESSENTIALS

Côte de sucrose et croustilles de volaille aux anchois, comme une César.	15
Sucrose lettuce with poultry and anchovies “croustilles“, caesar-style salad.	
Salade Niçoise, filet de thon « José Pena » mesclun et oeuf poché.	15
Niçoise salad, tuna fillet from « José Peña », salad and poached egg.	
Boeuf coupé au couteau « façon tartare », Cécina de Léon, pommes frites. (180 grs)	23
Knife cut beef tartare, Cécina de Léon (Spanish delicatessen) and fresh french fries.	
Pâtes artisanales liées au pesto, burrata fumée .	16
Hand made pasta with pesto, smoked burrata.	
Club sandwich au poulet, chips maison, et jeunes pousses.	19
Chicken club sandwich, homemade potato chips and young shoots.	
Burger Trop', coppa de Parme, mesclun de salade et frites fraîches.	23
Burger Trop', coppa of Parma, mixed salad and fresh french fries.	

LES PLATS
DISHES

Noix de St Jacques grillées à la plancha, risotto crémeux et bouillon truffé.	26
Scallops 'à la plancha', creamy risotto with parmesan and truffle broth.	
Magret de canard cuit au barbecue, millefeuille de pommes de terre.	24
Barbecued duck breast, potatoes millefeuille.	
Filet de vieille sauvage grillé, pulpe de panais et sauce vierge au chorizo.	23
Grilled filet of 'vieille' fish, mashed parsnips and chorizo gravy.	
Rable de lièvre "façon royale", pâtes fraîches et jus de gibier.	26
Saddle of hare 'royal style', fresh pasta and game gravy.	

LES FROMAGES
CHEESE

Chèvre frais du pays, côtes de sucrine, pain séché.	11
Fresh goat cheese, sucrine lettuce, dried bread.	
Assortiment de fromages, mesclun à l'huile de noisette.	10
Selection of cheeses, mesclun with hazelnut oil.	

LES DESSERTS
DESSERTS

La palette de glaces et sorbets, chantilly à la vanilla.	8
Selection of ice creams, sorbets and vanilla whipped cream.	
La véritable Tarte Tropézienne et sa crème glacée.	8
La Tarte Tropézienne, the Authentic with ice cream.	
Blanc manger aux fruits de la passion, sorbet exotique.	8
Blancmange with passion fruits, exotic sorbet.	
Le café Trop'	7
Coffee by La Tarte Trop'	
Croustillant au chocolat, crème glacée noisette.	8
Crispy chocolate, hazelnut ice cream.	
Riz au lait crémeux, crème glacée caramel beurre salé.	8
Creamy rice pudding, salted butter caramel ice cream.	
Salade de fruits frais et sorbet citron.	8
Fresh fruits with lemon sorbet.	