



*« Une cuisine qui associe les saveurs
de la Provence et de la Méditerranée,
dans un esprit de partage et de convivialité. »*

—

*"A celebration of Provençal and Mediterranean flavors,
crafted to be shared and savored together."*

À GRIGNOTER TO SHARE

ESTELO DIPS

40 € l'assortiment de 4 ou 11 € l'unité - 40€ for an assortment of 4 or 11€ per unit

Pain Pita · Caviar d'aubergine · Tzatziki · Tarama · Houmous

Pita bread · Eggplant caviar · Tzatziki · Tarama · Hummus

FALAFELS DE POIS CHICHE ET BROCOLINI SNACKÉ

✧✧ *Chickpea Falafel with Sautéed Broccolini*

22 €

ARANCINI SAFRAN & TRUFFE*, SIPHON DE POMME DE TERRE

Saffron & truffle arancini, potato siphon*

18 €

BEIGNET DE FLEURS DE COURGETTE, TAPENADE

Zucchini flower fritter, tapenade

18 €

BARBAJUAN À L'HALLOUMI FRIT, YAOURT ET FETA

Fried halloumi barbajuan, yogurt and feta

20 €

GROS ARTICHAUT CUIT VAPEUR, VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE

✧✧ *Large steamed artichoke, shallot vinaigrette*

24 €

HUÎTRES FRAICHES A MARÉE SOLAIRE TARBOURIECH

Fresh oysters from Tarbouriech, "Marée Solaire" selection

36 € les 6

LES ENTRÉES

TO START

CRUDO DE LOUP, STRACCIATELLA & POUTARGUE RÂPÉE

Sea bass crudo, stracciatella & bottarga

28 €

GASPACHO DE TOMATE, CRÈME GLACÉE À LA MOUTARDE, CROÛTONS

Tomato gazpacho, mustard ice cream, croutons

20 €

CARPACCIO DE BŒUF MATURE, ARTICHAUTS CRUS ET ROQUETTE

Aged beef carpaccio, raw artichokes and arugula

35 €

PISSALADIÈRE DE ROUGET

Red mullet pissaladière

27 €

PETITS FARCIS À LA BROUSSE DE BREBIS

✧✧ *Small stuffed vegetables with sheep's milk ricotta*

25 €

FINES OMELETTES DE LÉGUMES DE SAISON EN MILLEFEUILLE, COULIS DE TOMATE À L'HUILE DE BASILIC

Seasonal vegetable omelettes millefeuille, tomato coulis with basil oil

24 €

LES PLATS**MAINS****FILET DE LOUP DE LA BAIE DE CANNES COMME UNE BOUILLE-ABAISSÉ***Sea bass fillet from the Bay of Cannes, bouille-abaisse style*

49 €

CALAMAR GRILLÉ, CONDIMENT CHORIZO, CRÈME DE MARRON*Grilled calamari, chorizo condiment, chestnut cream*

34 €

✧ **SARDINES GRILLÉES À LA GREMOLATA, COURGETTE VIOLONS À L'AIL***Grilled sardines with gremolata, zucchini ribbons with garlic and basil*

31 €

POULPE À LA BRAISE, CONDIMENT PUTTANESCA, PURÉE DE FAVA*Grilled octopus, puttanesca condiment, fava bean purée*

38 €

**ENTRECÔTE DE BŒUF WAGYU À LA BRAISE, SAUCE CHORON
ET POMMES MITRAILLES AU ROMARIN***Grilled Wagyu beef ribeye, choron sauce, and rosemary baby potatoes*

150 g 95 € - 250 g 130 €

CÔTE DE VEAU MILANAISE, AUBERGINE À LA PARMEGIANNE*Milanese veal chop, eggplant parmesan*

68 €

**RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE AU MELON, OLIVES DE LUCQUES,
ÉMULSION AMÉRICANO***Small Spelt Risotto with Melon, Lucques Olives and Americano Foam*

28 €

PÂTES FRAÎCHES AU PISTOU ET HARICOTS VERTS*Fresh Pasta with Pistou and Green Beans*

26 €

**HOMARD BLEU, COCO DE PROVENCE AU CITRON MENTHE,
ÉMULSION HOMARDINE***Blue Lobster, Provençal Coco Beans with Lemon and Mint, Lobster Emulsion*

115 €

LES ACCOMPAGNEMENTS**SIDES**

10 €

RATATOUILLE PROVENCALE**PURÉE DE POMME DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE | SUPPLÉMENT TRUFFE* + 5 €***Olive oil mashed potatoes | Supplement truffle* +5€***SALADE DE SUCRINE À L'HUILE VIERGE ET BALSAMIQUE***Sucrine salad with balsamic and olive oil***POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS DU MOMENT***Sautéed seasonal green vegetables*

À PARTAGER

À LA DÉCOUPE

CARVED TO ORDER

ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT IGP DES PYRÉNÉES CUITE 7H,
ANCHOÏADE LÉGÈRE

*Milk-fed Pyrenees lamb shoulder IGP, slow-cooked for 7 hours, light anchovy sauce
pour 2 / for 2 — 95 €*

SOLE FAÇON GRENOBLOISE, BEURRE NOISETTE CITRON CÂPRES

*Sole Grenobloise, with Lemon Caper Brown Butter
89 € - 500 G*

POISSON ENTIER | POUR 2

Fish

16 € / 100 G

LANGOUSTE ENTIÈRE

Lobster

35 € / 100 G

SERVI AVEC / SERVED WITH:

RATATOUILLE · PURÉE DE POMME DE TERRE ·

POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS DU MOMENT

Ratatouille · Olive oil mashed potatoes · Sautéed seasonal green vegetables



Notre sélection bien-être

Prix nets, TVA et service compris. Informations sur les allergènes et l'origine de nos produits disponibles sur demande.

Viandes origines France à l'exception du Wagyu origine Australie

*Truffes blanche Tuber Aestivum d'Italie

LES DESSERTS

DESSERTS

16 €

CHEESECAKE DE SAISON AUX FIGUES

Seasonal Fig Cheesecake

PARFAIT GLACÉ AUX FRUITS ROUGES DU PAYS,

Frozen Parfait with Local Red Berries

NOTRE PÊCHE MELBA DESTRUCTURÉE

Our Deconstructed Peach Melba

TARTE TROPÉZIENNE MAISON

Homemade Tarte Tropézienne

TOUT CHOCOLAT DE L'ESTÉLO, FLEUR DE SEL

ET GLACE À L'HUILE D'OLIVE

L'Estélo's All-Chocolate Creation, with Fleur de Sel and Olive Oil Ice Cream

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

Vanille, fraise, chocolat, citron jaune, melon, crème caramel beurre salé, café, yaourt

Selection of artisanal ice creams & sorbets

Vanilla, strawberry, chocolate, lemon, melon, salted butter caramel cream, coffee, yoghurt

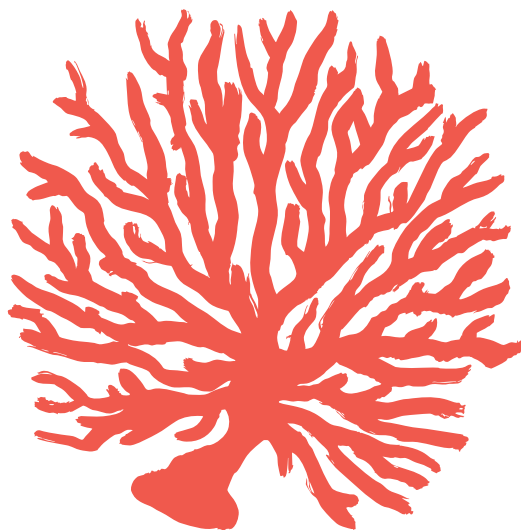


Our wellbeing selection

Net prices, including VAT and service. Information on allergens and product origin available on request.

Meat sourced from France, with the exception of Wagyu beef sourced from Australia

***White Truffle Tuber Aestivum from Italy*



Liste des allergènes
List of allergens