

CARTE AMBER SUMMER DINNER 19h – 23h30

INSPIRATION A PARTAGER / « APÉRO » TO SHARE

Notre planche charcuteries et fromages de notre région : Jambon de Parme, chorizo, bresaola, tomme, mozzarella et fromage de chèvre - 34

Our cold cuts and cheeses « Apéro »: Parma ham, chorizo, bresaola, tome cheese, mozzarella and goat cheese

Notre planche « Apéro » tout en croustillants : crevettes panko, poulet croustillant, beignet de calamar, beignet d'oignon, mozzarella stick, nem de légumes - 32

Our crispy « Apéro »: Panko shrimps, crispy chicken, squid fritter, onion ring, mozzarella stick, vegetables nem

Notre planche déclinaison autour de la foccacia : tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette, gorgonzola, miel et noix - 30

Our foccacia bread « Apéro »: tomato, mozzarella, Parma ham, arugula, gorgonzola, honey and walnuts

Notre planche Orientale « Végétarienne » : Taboulé, houmous, falafels, aubergine grillée au fromage de chèvre, samossa, olives, pickles et pain pita (V) - 28

Our Oriental 'vegetarian' « Apéro »: tabbouleh, houmous, falafels, grilled eggplant with goat cheese, samossa, olives, pickles and pita bread (V)

Notre planche « Pleine mer » : Huîtres, crevettes, tarama, salade de poulpe, saumon fumé, blinis, citron, sauce cocktail - 42

Our seafood « Apéro »: oysters, shrimps, tarama, octopus salad, smoked salmon, blinis, lemon and cocktail sauce

ENTRÉES / STARTERS

Tataki de bœuf mariné sauce ponzu, nouilles soba aux légumes shop suey - 29
Beef Tataki marinated with ponzu sauce, soba noodles with shop suey vegetables

Mosaïque de tomates anciennes, buratta crémeuse du Piémont au basilic frais (V) - 28
Assortment of old tomatoes, Piémont's creamy buratta cheese and fresh basil (V)

Assiette de jambon de Parme 24 mois d'affinage, roquette, parmesan et melon, crème de balsamique - 30
24 months old Parma ham, arugula, parmesan cheese and melon, balsamic cream

Chirashi Pok bowl, riz à sushi, saumon, thon, crevette, poulpe, tsukemono, avocat, gingembre confit, sauce soja et wasabi - 30
Pok bowl Chirashi, sushi rice, salmon, tuna, shrimp, octopus, tsukemono, avocado, confit ginger, soya sauce and wasabi

Salade sucrine, vinaigrette César, copeaux de parmesan, aiguillettes de volaille ou crevettes croustillantes - 26
Sucrine salad, Caesar dressing, parmesan cheese with crispy fried chicken or shrimps

CÔTÉ PLANCHA / A LA PLANCHA CORNER

Calamars minute, sauce vierge, tomates cerises, basilic, olives noires et câpres - 36
Prepared on the spot calamaries with virgin sauce, cherry tomatoes, basil, black olives and capers

Dos de loup de mer aux graines de fenouil, vinaigrette aux agrumes - 38
Seabass fillet with fennel seeds and citrus dressing

Gamberoni rouge, salade d'artichauts et roquette, vinaigrette huile d'olive citron - 43
Red Gamberoni, artichokes salad with arugula, lemon olive oil dressing

Pluma de cochon Ibérique caramélisée, piment d'Espelette et poivrons rôtis (P) - 34
Caramelized pluma of Iberian pig, Espelette chili and roasted bell peppers (P)

Tagliata de veau, roquette et parmesan - 39
Veal tagliata, arugula and parmesan cheese

Nasi Goreng Malaisien, riz frit, satay de volaille, œuf frit, chips de crevette, tomate et concombre, sauce cacahuètes - 32
Malaysian Nasi Goreng, fried rice, chicken satay, fried egg, shrimp chips, tomato and cucumber, peanuts sauce

Curry de légumes au lait de coco, riz parfumé cannelle cardamome, ananas rôti et amandes grillées (V) - 28
Vegetables curry with coconut milk, rice flavored with cardamom and cinnamon, roasted pineapple and grilled almonds (V)

EN GARNITURE AU CHOIX / CHOICE OF GARNISH

Légumes chop suey (V), Frites 'Amazing' (V), Pommes de terre écrasées aux fines herbes (V)
Chop suey vegetables (V), 'Amazing' French fries (V), crushed potatoes with fresh herbs (V)

INSPIRATION SUR LE POUCE / FINGER FOOD

Club sandwich au bacon de dinde et poulet rôti à la broche - 31

Club sandwich with turkey bacon and roasted chicken

Summer pizza - 25

Tomate, fromage, jambon de Parme, champignons, olives et roquette (P)

Tomato, cheese, Parma ham, mushrooms, olives and arugula (P)

Amber Summer burger : bœuf grillé 200gr, bacon de dinde, sauce Thousand Island, marmelade d'oignons, vieux Comté, pain multicéréales - 32

Amber Summer burger: 200gr of grilled beef patty, turkey bacon, Thousand Island sauce, onion marmalade, Comté cheese and multi-cereals bread bun

Burger végétarien, steak de légumes, avocat, tomate, salade, sauce maison et pain au citron, pommes frites 'Amazing' (V) - 32

Vegetarian burger, avocado, tomato, salad, homemade sauce and lemon bun bread, French fries 'Amazing' (V)

Ailerons de volaille marinés aux épices, sauce Thaï au piment - 27

Spicy marinated chicken wings served with Thai chili sauce

PÂTES / PASTA

Spaghetti ou Penne (v) - 28

Sauce Bolognaise, pistou de basilic (N/V), arrabiata (V) ou crème de parmesan (V)

Spaghetti or penne: bolognese sauce, basil pesto (N/V), arrabiata (V) or creamy parmesan cheese sauce

DESSERTS / DESSERTS

Atelier de fruits frais de nos régions 12€ 24€ 47€
Riviera's fresh fruits assortment

Crème brûlée au chocolat noir grand cru, macaron chocolat, tartelette au chocolat lactée et sorbet au cacao - 13
Chocolate crème brûlée, chocolate macaroon, milk chocolate tart and cacao sorbet

Financier amande à l'huile d'olive, crémeux aux fruits et sorbet de saison - 13
Almonds and olive oil cake, fruits cream and seasonal fruit sorbet

Notre planche sucrée : soupe glacée melon pastèque, macaron mojito framboises, Bounty noix de coco et crémeux Maracuja à la mangue - 24
Our sweet moment: melon and watermelon chilled soup, mojito macaroon with fresh raspberries, coconut Bounty and Maracuja cream with mango

Le café gourmand - 13
Gourmet coffee

Prices in euros €, taxes and service included

(P) : Contient du porc / Contains pork (V) : Plat végétarien / Vegetarian dish

N'hésitez pas à nous faire part de vos questions concernant les ingrédients spécifiques contenus dans nos plats.

Merci d'informer notre équipe de service pour toute intolérance ou allergie à prendre en considération lors de la préparation de votre commande.

We welcome enquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

Please inform your waiter of any special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your meal

AMBER SUMMER CRÉATIONS €18

Amber Negroni

Gin infusé poivre rose, vermouth Martini Rosso, Campari, Apérol, soda

Pink pepper infused gin, Martini Rosso vermouth, Campari, Aperol, soda

Nicotini

Rhum Sailor Jerry infusé au cigare, liqueur de Kumquat Fair, cassonade, bitter au chocolat

Cigar infused Sailor Jerry rum, Kumquat liquor, brown sugar, chocolate bitter

+ 18

Vodka vanillée « maison », fruit de la passion, miel, citron vert, servi avec un shot de champagne

Homemade vanilla vodka, passion fruit, lime juice, served with a champagne shooter

Blue Light

Vodka Bleu « maison », Cointreau infusé au pamplemousse, limonade

Homemade blue vodka, with grapefruit infused triple sec, lemonade

So Soft

Bombay Sapphire, framboises, liqueur d'Açaï, jus de citron vert, mousse de fruits des bois

Bombay Sapphire gin, fresh raspberries, Acai liquor, lime juice, red berries foam

Bounty Call

Rhum coco « maison », purée de noix de coco, jus de litchi, chocolat

Homemade coconut rum, coconut purée, lychee juice, chocolate

Gheisha

Gin Monkey 47, fraises, ginger, sirop de violette, soda à la fleur de cerise

Gin monkey 47, fresh strawberries & ginger, violet syrup, cherry blossom soda

Mariachi

Tequila ambrée, Cointreau, jus de citron vert, miel d'agave, sel noir d'Hawai

Amber tequila, triple sec, lime juice, agave honey, black Hawaiian salt

Vitamin Sea

Champagne, elixir de fruits frais (ananas, fraise, pastèque)

Champagne, fresh fruit elixir (pineapple, strawberry, watermelon)

Take a Break

Whisky Monkey Shoulder, gingembre, confiture d'orange, jus de citron vert

Whisky Monkey Shoulder, ginger, orange marmalade, lime juice

AMBER SUMMER CLASSICS €17

Daiquiris

Fraise, Banane, Passion, Hemingway
Strawberry, Banana, Passionfruit, Hemingway

Margaritas

Fraise, Fruit de la Passion
Strawberry, Passion Fruit

Martinis

Pastèque, Espresso, Lychee
Watermelon, Espresso Martini, Lychee

Mojitos

Original, Framboise, Fraise Balsamique, Epicé
Original, Raspberry, Strawberry Balsamic, Spicy

Sours

Amaretto, Bourbon, Rhum
Amaretto liquor, Bourbon, Rhum

AMBER SUMMER VIRGINS €15

Amber Summer

Thé Earl Grey, gingembre, thym, sucre
Earl grey tea, ginger, thyme, sugar

Octobre rouge

Jus de cranberry, fraise, jus de citron vert, miel
Cranberry juice, strawberries, lime juice, honey

Summertime

Pastèque, fruits rouges, baies de goji, soda à la fleur de cerise
Watermelon, red berries, Goji berries, cherry blossom soda

Exotica Colada

Ananas, coco, fruit de la passion
Pineapple, coconut, passion fruit

AMBER SUMMER SPIRITS

	Mag	Jéro	Verre	Bt
VODKA				
Russian Standard			13	150
Belvédère	580	1100	17	250
Grey Goose			17	250
Cristal Head	580		17	250
Beluga Noble			24	300
Belvédère Unfiltered			24	300
GIN				
Bombay			15	200
Hendricks			17	250
Fair Barrell Aged			17	250
Mare			17	250
Monkey 47			24	300
TEQUILA				
Milagro Reposado			13	150
Patron XO Café			17	250
Patron Reposado			24	300
RHUM				
Havana 3 ans			13	150
Diplomatico Reserva			15	200
Sailor Jerry			15	200
Fair Belize			17	250
Millonario 15ans			17	250
Zacapa Solera 23			35	400
El Dorado 21 ans			40	450

	Verre	Bt
WHISKY		
J.W Red Label	13	150
Jack Daniel's	14	180
Chivas 12 ans	17	250
Glenfiddich 12ans	17	250
Macallan Amber	24	300
Lagavulin 16 ans	24	300
J.W Blue Label	55	700
DIGESTIFS		
Armagnac Gelas 1970	24	300
Calvados Morin	17	250
Cognac Hennessy Fine	17	250
Cognac Hennessy XO	55	700

AMBER SUMMER BEERS & SOFT DRINKS

BIÈRES / BEER

Pression / Draught

1664 Kronenbourg 25cl – 8 50cl – 11

Bouteille / Bottled

Buckler (sans alcool), Carlsberg, Corona, Hoegaarden Blanche (33cl) – 10

EAUX / MINERAL WATER

Orezza (1L) - 9

Saint Georges (1L) - 10

Vittel, San Pellegrino 50cl – 7 1L – 8.50

Perrier (33cl) – 8

JUS & NECTARS DE FRUITS / FRUIT JUICES

Ananas, orange, pomme, pêche, cranberry, tomate – 9

Pineapple, orange, apple, peach, cranberry, tomato

SODAS / SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero (33cl) – 8

Limonade, Ice Tea, Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon (20cl) – 8

Lemonade, Ice Tea, Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon

Red Bull (25cl) – 9

AMBER SUMMER VINS & CHAMPAGNE / WINE & CHAMPAGNE

A majorité de vins issus de raisins de l'agriculture biologique
 A majority of the wines are made from organically grown grapes

VINS ROUGES / RED WINES		Verre	50 cL	Bt	Mag
Saint André de Figuières « Signature Magali » AOC Côtes de Provence	2016		46 €		
By Ott AOC Côtes de Provence				48 €	
Solferino DOC Rioja	2014	10 €		49 €	
Côtes d'Auxerre AOC Côtes d'Auxerre	2014	12 €		58 €	
La Chapelle aux Moines AOC Saint Emilion Grand Cru	2013	16 €		85 €	
Château Marguï AOC Coteaux Varois en Provence	2012	14 €		80 €	
VINS BLANCS / WHITE WINES					
Les Cistes Pays d'Oc IGP	2015	10 €		36 €	
Saint André de Figuières « Signature Magali » AOC Côtes de Provence	2016		46 €		
By Ott AOC Côtes de Provence				48 €	
Domaine Guenault AOC Touraine Sauvignon Blanc	2016	12 €		50 €	
Rimauresq AOC Côtes de Provence	2016	14 €		62 €	
Sancerre D. Roger	2015			69 €	
Domaine Mongeard-Mugneret « Le Prieuré » AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	2014	16 €		72 €	
Chablis Laroche 1 ^{er} Cru Monts de Milieu				89 €	
Château de Chamirey AOC Mercurey	2013				159 €

VINS ROSÉS / ROSE WINES

		Verre	50 cL	Bt	Mag	Jéro	Mathu
Saint André de Figuières « Signature Magali » AOC Côtes de Provence	2016		46 €				
By Ott AOC Côtes de Provence				48 €			
Château Lafoux AOC Côtes de Provence	2016	12 €		49 €			
Château Gassier cuvée « Pas des Moines » AOC Côtes de Provence Sainte Victoire	2016	12 €		52 €	109 €		
Rimauresq AOC Côtes de Provence « Quintessence »	2015	13 €		65 €			
« Whispering Angel » by Château D'Esclans	2016			69 €			
Château La Tour de L'évêque Cuvée « Pétale de Rose » AOC Côtes de Provence	2016	13 €		72 €			
Château Léoube Cuvée « Le secret de Léoube » AOC Côtes de Provence	2016	14 €		85 €	199 €	495 €	1 100 €
Domaine Ott Château De Selle AOC Côtes de Provence				90 €	210 €	520 €	900 €

CHAMPAGNES BLANCS / *WHITE CHAMPAGNE*

	Coupe	Bt	Mag	Jéro	Mathu
Laurent Perrier	19 €	110 €	210 €	460 €	950 €
Louis Roederer Brut Premier	22 €	130 €	280 €		
Ruinart Blanc de blancs		280 €	600 €	1 300 €	
Armand de Brignac		300 €	800 €		
Dom Pérignon Vintage		390 €	900 €	4 800 €	
Cristal Roederer		390 €	900 €	4 800 €	18 000 €

CHAMPAGNES ROSÉS / *ROSES CHAMPAGNE*

Mumm Rosé	23 €	130 €			
Laurent Perrier rosé	25 €	180 €	350 €		
Ruinart Rosé		280 €			
Cristal Rosé		530 €	2 000 €		
Dom Pérignon Rosé		590 €	2 000 €		