

LA CARTE L'HORLOGE

Notre Chef Stéphane FURLAN et notre Pâtissier vous proposent

Nos Entrées

L'ARTICHAUT



12 €

Artichauts en Barigoule, Lard de Colonata et Chips de Parmesan
Barigoule Artichokes, Colonata Bacon and Parmesan Chips
Carciofi Barigoule, Pancetta di Colonata e Chips di Parmigiano

LA DORADE

13 €

Ceviche de Dorade et Jus de Citron Vert, Coriandre et Gingembre
Dorade Ceviche with Lime Juice, Coriander and Ginger
Ceviche di Dorado con Succo di Lime, Coriandolo e Zenzero

L'ASPERGE

15 €

Asperges Vertes de Provence Sauce Gribiche, Œuf Poché et Pousses d'Epinard
Green Asparagus from Provence with Gribiche Sauce, Poached Egg and Spinach Shoots
Asparagi Verdi di Provenza con salsa Gribiche, Uovo in Camicia e Germogli di Spinaci

LE FOIE GRAS

16 €

Terrine de Foie Gras au Miel d'Acacias Vinaigre Balsamique, Pain d'Epices Maison
Foie Gras Terrine with Acacia Honey, Balsamic Vinegar, Homemade Gingerbread
Terrina di Foie Gras con Miele di Acacia, Aceto Balsamico e Pan di Zenzero Fatto in Casa

LE SAUMON

12 €

Gravelax de Saumon d'Ecosse, Coulis de Betterave Rouge et Blinis à l'Anis
Scottish Salmon Gravelax, Beetroot Coulis and Anise Blinis
Gravelax di Salmone Scozzese, Coulis di Barbabietola Rossa e Blinis all'Anice

Nos salades

LA PROVENCALE



13 €

Sous le Soleil de Provence (Mesclun de Jeunes Pousses, Burrata et Pesto, Vinaigrette Moutardée)
Under the Sun of Provence (Mesclun of Young Shoots and Breaded Chavignol, Mustard Vinaigrette)
Sotto il Sole della Provenza (Miscuglio di Giovani Germogli e Chavignol Impanato, Vinaigrette alla Senape)

LA NIÇOISE

15 €

L'Authentique Niçoise (Thon snacké mi-cuit, Anchois, Mesclun, Tomate, Concombre, Œuf Dur, Radis, Céleri Branche, Poivron, Olives, Cébettes)
Authentic Niçoise (Seared Tuna, Anchovies, Mesclun Salad, Tomato, Cucumber, Hard-Boiled Egg, Radish, Celery, bell Pepper, Olives, Spring Onions)
Autentica Nizzarda (Tonno Scottato e Semicotto, Acciughe, Misticanza, Pomodoro, Cetriolo, Uovo Sodo, Ravanello, Sedano, Peperone, Olive, Cipollotti)

TTC (toutes taxes comprises), Including VAT

Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,
notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.

Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992

LA CAESAR

16 €

L'Incontournable Caesar (Salade Romaine, Tenders de Poulet, Croûtons de Focaccia, Copeaux de Parmesan, Sauce Caesar)

The Unmissable Caesar (Romaine Salad, Chicken Tenders, Focaccia Croutons, Parmesan Shavings, Caesar Sauce)

La Caesar Essenziale (Insalata Romana, Bocconcini di Pollo, Crostini di Focaccia, Scaglie di Parmigiano, Salsa Caesar)

LA FRAICHEUR DU MARAICHER

14 €

Fraicheur du Maraicher (Meschun, Tomate Cœur de Bœuf, Carotte, Courgette, Navet, Radis, Artichaut Cru, Vinaigrette Citronnée)

Freshness from the Market Garden (Meschun Salad, Beefsteak Tomato, Carrot, Zucchini, Turnip, Radish, Raw Artichoke, Lemon Vinaigrette)

La Freschezza del Giardiniere (Meschun, Pomodoro Cuore di Bue, Carota, Zucchina, Rapa, Ravanello, Carciofo Crudo, Vinaigrette al Limone)

Nos Pâtes

GAMBAS

17 €

Linguines aux Gambas et Pesto Génois

Linguine with Prawns and Genoese Pesto

Linguine con Gamberi e Pesto Genovese

TRUFFE

19 €

Ravioles de Royan à la Crème de Truffe, Jambon Serrano et Roquette

Royan Ravioli with Truffle Cream, Serrano Ham and Arugula

Ravioli Royan con Crema di Tartufo, Prosciutto Serrano e Rucola

BOLOGNAISE

18 €

Spaghetts Bolognaise au Basilic

Spaghetti Bolognese with Basil

Spaghetti alla Bolognese al Basilico

Plat végétarien

Lasagnes de Légumes Aubergines, Tomates, Poivrons

15 €

Vegetable Lasagna Eggplant, Tomatoes, Peppers

Lasagna Vegetariana Melanzane, Pomodori, Peperoni

Plat vegan

Tagliatelles Végétariennes et Jus de Légumes au Miso, Coriandre et Tomates Cerises

14 €

Vegetarian Tagliatelle and Vegetable Juice with Miso, Coriander and Cherry Tomatoes

Tagliatelle Vegetariane e Succo di Verdura con Miso, Coriandolo e Pomodorini

TTC (toutes taxes comprises), Including VAT

Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés, notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.

Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992

Nos poissons

LA DORADE

17 €

Dorade de Méditerranée Braisée, Quinoa Bio aux Carottes, Oignons et Céleri
Braised Mediterranean Dorade, Organic Quinoa with Carrots, Onions and Celery
Dorado del Mediterraneo Brasato, Quinoa Biologica con Carote, Cipolle e Sedano

LA GAMBAS

15 €

Brochette de Gambas Flambées à l'Anis, Risotto aux Pousses d'Epinards
Skewered Prawns Flambéed with Anise, Risotto with Baby Spinach
Gamberi allo Spiedo Alambé all'Anice, Risotto agli Spinacini

LE SAUMON

18 €

Dos de Saumon à l'Unilatéral, Beurre Blanc et Légumes Vapeur
One-Sided Salmon Back with White Butter and Steamed Vegetables
Schiena di Salmone con Burro Bianco e Verdure al Vapore

LE LOUP

26 €

Filet de loup Poêlé Sauce Soja et Coriandre, Wok de Nouilles Chinoises
Pan-fried Sea Bass Fillet with Soy and Coriander Sauce, Wok-fried Chinese Noodles
Filetto di Branzino Saltato in Padella con Salsa di Soia e Coriandolo, Noodles Cinesi Saltati in Wok

Nos viandes

LE BOEUF*

36 €

Filet de Bœuf Simmenthal Poêlé Sauce Porto Rouge, Ecrasé de Spunta
Pan-fried Simmenthal Beef Fillet with Port Wine Sauce and Crushed Spunta
Filetto di Manzo Simmenthal in Padella con Salsa al Porto Rosso e Spunta Schiacciata

L'AGNEAU*

27 €

Filet d'Agneau rôti et jus de Panouffles, Panisses frites
Roasted Lamb Fillet with Panouffles Jus, Fried Panisses
Filetto di Agnello Arrosto con Salsa di Panouffles e Panisse Fritte

LA VOLAILLE*

23

€

Suprême de Volaille Marinée à la Niçoise, Purée de Carottes des Sables
Marinated Chicken Supreme Niçoise Style, Sand Carrot Purée
Pollo Marinato alla Nizzarda, Pura di Carote e Sabbia

LA PLUMA*

19 €

Pluma à la Moutarde Ancienne, Tian de Courgettes
Pluma with Old Mustard, Zucchini Tian
Pluma con Senape Vecchia, Tian di Zucchine

* Toutes nos viandes sont d'origine Française

Fromage:

Nos Desserts

LE ZANZIBAR

9 €

Le Zanzibar, Ananas Flambé et Sorbet Coco

Zanzibar, Flambé Pineapple and Coconut Sorbet

Zanzibar, Ananas Flambé e Sorbetto al Cocco

SOUS LES PÊCHERS

10 €

Sous les Pêchers, Carpaccio de Pêches Jaunes et Blanches, Espuma Verveine

Under the Peach Trees, Carpaccio of Yellow and White Peaches, Verbena Espuma

Sotto i Peschi, Carpaccio di Pesche Gialle e Bianche, Verbena Espuma

FRAICHEUR FRAMBOISE

10

€

Fraicheur Framboise, Framboises Fraiches et Crème Fleur de Sureau, Biscuit Pavot

Raspberry Freshness, Fresh Raspberries and Elderflower Cream, Poppy seed Biscuit

Freschezza di Lamponi, Crema di Lamponi Freschi e Fiori di Sambuco, Biscotto ai Semi di Papavero

L'INTENSE CHOCOLAT

11 €

L'Intense Chocolat, Biscuit, Crémeux et Glace chocolat

Intense Chocolate, Biscuit, Creamy and Chocolate Ice Cream

Cioccolato Intenso, Gelato al Biscotto, Cremoso e al Cioccolato

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES

11 €

Salade de Fruits Exotiques, Ananas, Mangue, Fruit de la passion, Citron Vert en Zestes

Exotic Fruit Salad, Pineapple, Mango, Passion Fruit, Lime Zest

Macedonia di Frutta Esotica, Ananas, Mango, Frutto della Passione, Scorza di Lime

DOUCEUR ACCIDULÉE

11 €

Douceur Acidulée, Abricots Rôtis au Romarin Foccacia, Crème d'Anjou

Tangy Sweetness, Roasted Apricots with Rosemary Foccacia, Anjou Cream

Dolcezza Acidula, Albicocche Arrostate con Focaccia al Rosmarino, Crema Anjou

CAFÉ GOURMAND

10 €

Café Gourmand, Macaron, Mini Intense Chocolat, Mini Salade de Fruits Exotiques,

Cannelé, Tarte Citron Meringuée

Gourmet Coffee, Macaron, Mini Intense Chocolate, Mini Exotic Fruit Salad,

Cannelé, Lemon meringue Pie,

Caffè Gourmet, Macaron, Mini Cioccolato Intenso, Mini Macedonia di Frutta Esotica,

Cannelé, torta meringata al limone

LA FRAISE MASCARPONE

9

€

La Fraise Mascarpone, Glace fraise, Chantilly Mascarpone et Confit de Fraises

Strawberry Mascarpone, Strawberry Ice Cream, Mascarpone Chantilly Cream and Strawberry Confit

Mascarpone alla Fragola, Gelato alla Fragola, Crema Chantilly al Mascarpone e Confit di Fragole

TTC (toutes taxes comprises), Including VAT

Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,
notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.

Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992

GLACES/SORBETS
1 Boule/2 Boules/ 3 Boules

3 €/6 €/ 9€



Formule Express 19 €

(Servi le midi uniquement hors week-end et jours fériés)

Plat du jour et café

Menu Affaire 25 € - entrée plat ou plat dessert

(Servi le midi uniquement hors week-end et jours fériés)

L'ASPERGE

Asperges Vertes de Provence Sauce Gribiche, Oeuf Poché et Pousses d'Epinard
Green Asparagus from Provence with Gribiche Sauce, Poached Egg and Spinach Shoots
Asparagi Verdi di Provenza con salsa Gribiche, Uovo in Camicia e Germogli di Spinaci

Ou

LE SAUMON

Gravelax de Saumon d'Ecosse, Coulis de Betterave Rouge et Blinis à l'Anis
Scottish Salmon Gravelax, Beetroot Coulis and Anise Blinis
Gravelax di Salmone Scozzese, Coulis di Barbabietola Rossa e Blinis all'Anice

LA DORADE

Dorade de Méditerranée Braisée, Quinoa Bio aux Carottes, Oignons et Céleri
Braised Mediterranean Dorade, Organic Quinoa with Carrots, Onions and Celery
Dorado del Mediterraneo Brasato, Quinoa Biologica con Carote, Cipolle e Sedano

Ou

*LA VOLAILLE**

Suprême de Volaille Marinée à la Niçoise, Purée de Carottes des Sables
Marinated Chicken Supreme Niçoise Style, Sand Carrot Purée
Pollo Marinato alla Nizzarda, Pura di Carote e Sabbia

SOUS LES PÊCHERS

Sous les Pêchers, Carpaccio de Pêches Jaunes et Blanches, Espuma Verveine
Under the Peach Trees, Carpaccio of Yellow and White Peaches, Verbena Espuma
Sotto i Peschi, Carpaccio di Pesche Gialle e Bianche, Verbena Espuma

Ou

PÂTISSERIE DU JOUR

Pastry of the day/Pasticcini del giorno

Menu Enfant / Children's menu / Menu bambini à 13 € (4-12 ans)

Un plat au choix et deux boules de glace / Choice of dish and ice cream / Piatto a scelta e gelato

Chicken Tenders et frites/ « Kid's » Croque et Salade / Spaghetts à la Bolognaise
Chicken Tenders and Fries / Kid's Croque and Salad / Spaghetti Bolognese
Bocconcini di Pollo e Patatine fritte / Croque e Insalata per Bambini / Spaghetti alla Bolognese

Glace 2 boules / Ice cream 2 scoops / Gelato 2 palline

TTC (toutes taxes comprises), Including VAT

Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,
notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.

Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992



Menu Horloge

2 PLATS 27 € / 3 PLATS 34 €

LA DORADE

Ceviche de Dorade et Jus de Citron Vert, Coriandre et Gingembre

Dorade Ceviche with Lime Juice, Coriander and Ginger

Ceviche di Dorado con Succo di Lime, Coriandolo e Zenzero

Ou

LA PROVENCE

Sous le Soleil de Provence (Mesclun de Jeunes Pousses et Chavignol Pané, Vinaigrette Moutardée)

Under the Sun of Provence (Mesclun of Young Shoots and Breaded Chavignol, Mustard Vinaigrette)

Sotto il Sole della Provenza (Miscuglio di Giovani Germogli e Chavignol Impanato, Vinaigrette alla Senape)

LE SAUMON

Dos de Saumon à l'Unilatéral, Beurre Blanc et Légumes Vapeur

One-Sided Salmon Back with White Butter and Steamed Vegetables

Schiena di Salmone con Burro Bianco e Verdure al Vapore

Ou

LA PLUMA*

Pluma Ibérique à la Moutarde Ancienne, Tian de Courgettes

Iberian Pluma with Old Mustard, Zucchini Tian

Pluma Iberica con Senape Vecchia, Tian di Zucchine

L'INTENSE CHOCOLAT

L'Intense Chocolat, Biscuit, Crémeux et Glace chocolat

Intense Chocolate, Biscuit, Creamy and Chocolate Ice Cream

Cioccolato Intenso, Gelato al biscotto, Cremoso e al Cioccolato

Ou

FRAICHEUR FRAMBOISE

Fraicheur Framboise, Framboises Fraiches et Crème Fleur de Sureau, Biscuit Pavot

Raspberry Freshness, Fresh Raspberries and Elderflower Cream, Poppy seed Biscuit

Freschezza di Lamponi, Crema di Lamponi Freschi e Fiori di Sambuco, Biscotto ai Semi di Papavero

TTC (toutes taxes comprises), Including VAT

Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,
notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.

Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992