

INO

INO

FOOD MENU



ALLERGÈNES *ALLERGENS*



Gluten



Crustacés



Oeufs



Poisson



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coque



Céleri



Moutarde



Sésame



Sulfites



Lupin



Mollusques

« Allergènes signalés pour votre sérénité. »

Prix nets TTC - Service compris, légende des allergènes ci-dessus.



A PARTAGER *TO SHARE*

Panisses traditionnelles & sa mayonnaise au citron confit *  **7€**
Traditional chickpea fritters & preserved lemon mayonnaise

Houmous au piment d'espelette *  **8€**
Hummus with espelette pepper

Guacamole maison & ses tacos *  **9€**
Homemade guacamole & tacos

Melon de saison & jambon speck * **12€**
Seasonal melon & speck ham

Beignets de fleurs de courgette *  **13€**
Zucchini flowers fritters

Friture de calamars sauce tartare *  **16€**
Fried squid with tartare sauce

Club sandwich au poulet *  **19€**
Chicken club sandwich

Pinsa à la truffe d'été *  **19€**
Summer with summer truffle

* SERVI EN CONTINU DE 15H À 18H - * SERVED ALL DAY 3PM TO 6PM

« Là où la vague vient se poser, le temps s'efface pour mieux rêver. »

Prix nets TTC - Service compris, légende des allergènes disponible en fin de menu.



ENTRÉES *STARTERS*

Burrata crémeuse & Tomates à l'ancienne * 00Y 18€
Creamy burrata & heritage tomatoes

Foie gras mi-cuit & sa brioche dorée 00Y 19€
Semi-cooked foie gras with golden toasted brioche

Carpaccio de boeuf aux câpres & parmesan 00Y 19€
Beef carpaccio with capers & parmesan

Tartare de saumon aux éclats de framboises 00Y 19€
Salmon tartare with crushed raspberries

Salade César gourmande * 00Y 21€
Gourmand Caesar salad

Salade Niçoise véritable au thon mi- cuit * 00Y 21€
Authentic Niçoise salad

Céviche de Dorade aux agrumes 00Y 21€
Sea bream ceviche with citrus

Tartare de thon mangue & avocat 00Y 24€
Tuna tartare with mango & avocado

* SERVI EN CONTINU DE 15H À 18H - * SERVED ALL DAY 3PM TO 6PM

« Une entrée légère, comme une brise sur la mer. »

Prix nets TTC - Service compris, légende des allergènes disponible en fin de menu.



DESSERTS *DESSERTS*

Belle île flottante aux pop-corn caramélisé * 00Y 8€
Floating island with caramel Popcorn

Pavlova aux fruits de saison * 00Y 10€
Seasoned fruit pavlova

Mi-cuit chocolat coeur coulant & sa glace vanille * 00Y 11€
Molten chocolate lava cake & vanilla ice cream

Cheesecake aux agrumes * 00Y 11€
Citrus cheesecake

Panna Cotta aux fruits rouges * 00Y 11€
Panna Cotta with red berries

Tiramisu spéculos * 00Y 11€
Speculoos tiramisu

Crème brûlée aux framboises * 00Y 11€
Raspberry crème brûlée

Café Gourmand * 00Y 13€
Gourmet coffee

* SERVI EN CONTINU DE 15H À 18H - * SERVED ALL DAY 3PM TO 6PM

« Le dernier plaisir, pour faire durer le sourire. »

Prix nets TTC - Service compris, légende des allergènes disponible en fin de menu.



PLATS MAIN COURSE

ACCOMPAGNEMENT À LA CARTE SIDE DISHES

Salade verte & parmesan 🥗 4€
Green salad and parmesan

Frites fraîches 🍟 5€
Fresh fries

Risotto au parmesan 🍷 6€
Creamy parmesan risotto

Écrasé de pommes de terre à la truffe d'été 🥔 7€
Summer truffle mashed potatoes

Poêlée de légumes de saison 🥕 7€
Seasonal sautéed vegetables

Supp Sauce - Truffe ou Poivre 🍷 4€
Extra sauce - Truffle or pepper

« Notre signature se savoure, entre mer et velours. »

Prix nets TTC - Service compris, légende des allergènes disponible en fin de menu.



PLATS MAIN COURSE

CÔTÉ TERRE LAND

Tartare de boeuf à la Française * 🍷 21€
Salade mesclun & ses frites fraîches
French style beef tartare, mesclun salad & fresh fries

L'INO Burger (steak haché ou poulet, bacon & brie truffé) * 🍷 22€
& ses frites fraîches
L'Ino Burger (chopped steak or chicken, bacon & truffle brie) & fresh fries

Suprême de volaille Fermier 🍷 23€
& son écrasé de pommes de terre truffée
Free-range chicken breast & truffle mashed potatoes

Tagliata de boeuf 🍷 25€
Salade roquette parmesan & ses frites fraîches
Sliced beef tagliata, rocket and parmesan salad & fresh fries

Magret de canard sauce miel & orange 🍷 25€
& ses pommes de terres grenailles aux herbes
Duck breast with honey and orange sauce & herb-roasted baby potatoes

* SERVI EN CONTINU DE 15H À 18H - * SERVED ALL DAY 3PM TO 6PM

« Notre signature se savoure, entre mer et velours. »

Prix nets TTC - Service compris, légende des allergènes disponible en fin de menu.



PLATS MAIN COURSE

CÔTÉ MER SEA

Filet de loup sauce vierge *  **23€**

& sa julienne de légumes

Sea bass fillet with sauce vierge & julienned vegetables

Tataki de thon aux sésames    **24€**

& son wok de légumes de saison

Sesame-crusted tuna tataki & seasonal stir-fried vegetables

Linguini alle vongole   **25€**

Linguini with clams

Risotto safrané aux crevettes en persillade   **27€**

Saffron risotto with shrimp in garlic and parsley

Tentacule de poulpe grillée sauce vierge   **34€**

& son houmous au citron confit

Grilled octopus tentacle with sauce vierge & preserved lemon hummus

* SERVI EN CONTINU DE 15H À 18H - * SERVED ALL DAY 3PM TO 6PM

« Notre signature se savoure, entre mer et velours. »

Prix nets TTC - Service compris, légende des allergènes disponible en fin de menu.



PLATS MAIN COURSE

CÔTÉ VÉGÉTARIEN VEGETARIAN

Salade de quinoa exotique aux agrumes *   **18€**

Exotic quinoa salad with citrus fruits

Bruschetta aux légumes du soleil & billes de mozzarella   **21€**

Bruschetta with Mediterranean Roasted Vegetables & mozzarella pearls

Tortellini ricotta épinard   **22€**

Ricotta & spinach tortellini

MENU ENFANT KIDS MENU 14€ *

1 jus ou soda

Fruit juice or soda

Filets de poulet panés ou steak haché ou filet de dorade

Crispy breaded chicken fillet or beef patty or Sea bream fillet   

Riz ou frites 

Rice or fries

1 Pot de glace (vanille-chocolat ou vanille-fraise)    

One cup of ice cream (vanilla-chocolate or vanilla-strawberry)

* SERVI EN CONTINU DE 15H À 18H - * SERVED ALL DAY 3PM TO 6PM

« Notre signature se savoure, entre mer et velours. »

Prix nets TTC - Service compris, légende des allergènes disponible en fin de menu.