

BREEZE MEAT CUTLERY CHEF PIZZA TASTY  
MEDITERRANEAN HOT SUNSHINE PALM TREES  
SUSHI RELAX BLUE WINE WHISKY APERITIVO  
FUN NOISY CALM SEAFOOD FISH CHILL  
LOCAL VIEW PREMIUM COCKTAIL CIGAR BAR  
NATURE SOUND SPACES DIFFERENT CAVIAR  
CASUAL SEA ART SERVICE MODERN  
TEMPTATION CELEBRATION

## MENU

The Cliff  
R e s t a u r a n t

## GASTRONOMIQUE

LOBSTER SAKE MIXOLOGY

EXCELLENT FARMERS GREEN FRIENDS SUSHI  
CAREFUL SELECTION TRENDY FOOD CLASS  
BROWN SOFA CONFORT DEPTH WAVES  
ORIGINAL CLIFF BELUGA DISH CUISINE FRESH  
DESSERT CHAMPAGNE BISTRONOMIQUE EAT

## Entrées Froides

### COLD STARTERS

---

Salade de fruits de mer et coquillages sauce Kerkenaise 33

*Seafood and shellfish salad, kerkennah tomato salsa*

Salade de poulpe infusé à la citronnelle, pomme de terre acidulée, olives et anchois 35

*Octopus salad, lemongrass infusion, potato, olive and anchovy*

Cocktail de crevettes roses, guacamole et pita frite 33

*Shrimps cocktail, guacamole and fried pita*

Terrine de foie gras cuit à basse température marmelade de fruits au spéculoos 40

*Foie gras terrine cooked at low temperature, fruits marmelade and speculoos*

Salade de champignons sauvages marinés, et lamelles de magret de canard fumé 33

*Wild mushrooms salad, smoked duck breast*

Rosbif de filet, légumes cuits/ crus à la sauce tonnato 30

*Roastbeef of tenderloin, cooked and crunchy veggies, tonnato sauce*

La Vegan: Mixed greens et légumineuses au saveurs d'ici 22

*The Vegan: Mixed greens, legumineuse with local spices*

Assiette Italienne (Bresaola ou prosciutto) 30

*Italian dish*

Assiette Tunisienne à la boutargue 28

*Tunisian dish with mullet bottarga*

Assiette de Thon 16

*Tuna dish*

## Entrées Chaudes

### HOT STARTERS

---

Raviole à la daube de boeuf, crème aux deux truffes 28

*Beef ravioli with truffle cream sauce*

Tranche de foie gras poêlée, pomme acidulée à la muscade 45

*Pan seared foie gras, acidic apple with nutmeg*

Tempura de fruits de mer, mayo épicée 33

*Seafood tempura, spicy mayo*

Fruits de mer grillés aioli vert 33

*Grilled seafood, green potato garlic mix*

BB seiches et calamars à la niçoise 30

*Baby squid and cuttlefish prepared in Nice style*

Coquillages au vin blanc et pistou 28

*Shellfish in white wine and pesto.*

Crevettes sautées à l'ail noir et encre de seiche 33

*Sauteed shrimp with black garlic and squid ink*

Poivronnade au poulpe, calamars et seiches 34

*Sweet pepper with octopus, squid and cuttlefish*

## Carpaccios, Ceviches et Tartares

### CARPACCIOS, CEVICHES AND TARTARES

---

Ceviche de sardines, poivron et oignon en escabèche 25

*Sardine ceviche, pepper and onion escabèche*

Tartare de daurade, bissara de fève au cumin, toasts de tabouna 27

*Sea Bream tartare., bissara of bean with cumin, tabouna toast.*

Carpaccio de boeuf, parmesan, roquette et tomate séchée 29

*Beef carpaccio, with rucula, sundried tomato and parmesan*

Tartare de filet de boeuf au couteau, garniture classique 30

*Beef tenderloin tartare, classic garnish.*

Carpaccio de saumon et oeufs de saumon, huile d'avocat 30

*Salmon carpaccio with egg salmon, avocado oil*

Crudo de crevettes ou de langoustines sauce vierge 24 / 100g

*Shrimps or scampi crudo, virgin sauce*

## Les pâtes

### PASTA

---

**Spaghetti aux fruits de mer, coquillages et tomate fraîche, basilic** 38

*Seafood and shellfish spaghetti, fresh tomato and basil sauce*

**Penne aux champignons sauvages, foie gras et jus de boeuf** 42

*Penne with wild mushrooms, foie gras and reduced beef stock sauce*

**Busiate à la boutargue du mullet et de thon** 35

*Busiata with mullet and tuna bottarga*

**Spaghetti vongole aux praires et clovisses** 30

*Vongole spaghetti with clams*

**Ravioli de semoule au mérrou, concassée de tomates au piment de cayenne et olives violettes** 34

*Semolina ravioli with grouper, fresh tomato, pink olives and chili sauce*

**Risotto de boulghour aux coquillages et oursins** 32

*Whole wheat bulgur risotto with sea urchin and shellfish*

**Paëlla aux langoustines, crevettes, moules, bb calamars et lapin (2 personnes)** 100

*Paella with scampi, shrimp, mussels, calamari and rabbit ( 2 persons)*

## Les poissons

### FISH

---

**Double dos de loup fourré à la caponata, semoule aux herbes et gingembre** 44

*Sea bass fillets, stuffed with caponata, ginger herbs couscous*

**Filets de rougets de roche rôtis, pomme de terre, tapenade et Baba Ghanouche** 40

*Roasted red mullet fillets, potato, tapenade and Baba ghanoush*

**Filets de sole au beurre noisette et câpres, brandade aux poivrons rôtis** 40

*Dover sole fillet infused in butter and capers, brandade with bell peppers*

**Filets de saumon à l'unilatérale, risotto au pistou** 40

*Pan seared salmon fillet, pesto risotto*

**Pavé de mérrou au beurre blanc et risotto à l'encre de seiche** 52

*Grouper steak, white butter sauce, risotto with squid ink*

**Medaillons d'espadon en aigre-doux, boulghour et légumes sautés au wok** 40

*Sweet and sour Swordfish medallions, bulgur and wok cooked veggies*

**Filet de st pierre poêlé, foccacia à la chermoula d'ognion, garniture légumes bagnat** 45

*Pan seared John dory fillets, foccacia with onion chermoula, pan bagnat garnish*

**Poissons et crevettes au choix**

*Catch of the day*

## Les Viandes

### MEAT

---

**Tournedos de boeuf aux champignons sauvages, jus à la truffe, trois riz pilaf** 45

*Beef tournedos with wild mushrooms, truffle sauce, tree rices pilaf*

**Médaillons de boeuf à la crème de gorgonzola, tian de légumes, pommes röstis** 45

*Beef tenderloin medallions with gorgonzola sauce, rosti potatoes and veggies*

**Entrecôte sur toast gratinée à la parmigiana, mozzarella, garniture légumes bagnat parmesan et roquette** 40

*Parmigiana style broiled rib steak served with veggies, mozzarella and rucola*

**Noix d'entrecôte piquée aux olives et anchois, légumes rôtis/confits, jus brun corsé** 40

*Rib steak with olive and anchovy, roasted veggies, reduced beef stock*

**Souris d'agneau cuite 7 heures au gingembre et citron confit, semoule aux olives vertes** 43

*7 hours cooked lamb knuckle with ginger, lemon, green olives couscous*

**Epaule d'agneau confite façon m'rrouzia, riz aux fruits secs et ras hanout** 42

*Lamb shoulder confit mrouzia style, rice with sun dried fruits and ras hanout spice*

**Confit de canard, mousseline de pomme de terre, jus de rôti et chips de légumes** 42

*Duck leg confit potato mousseline, veggie chips*