



Le Repère
Nicolas Decherchi

Les mets D'été

Dans ce cadre idyllique, face à la Méditerranée, le partage est au cœur de notre philosophie.

À l'image du pain que nous disposons au centre de la table, nous vous invitons à partager toutes ces saveurs pensées par Nicolas Decherchi et Grégory Bernard.








Partager c'est Aimer ! Partageons donc notre passion et surtout des moments inoubliables.

Bon voyage et belle dégustation !

Nicolas Decherchi

Prix nets, service compris

ENTRÉES ~ STARTERS

- LA COLLECTION DE TARAMAS ET CÈUFS DE SAUMON DE LA MAISON NORDIQUE** 19 €
Tarama au corail d'oursin ou au caviar ou au wasabi ou œufs de saumon, le tout accompagné de blinis
Tarama with sea urchin coral or caviar or wasabi or salmon roe, served with blinis
- CEVICHE DE DAURADE À LA PASSION**  23 €
Fines lamelles de daurade marinées au parfum de passion, pickles de légumes
Ceviche of sea bream marinated in passion fruit, vegetables pickles
- BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE**   22 €
Ricotta au gingembre rose et coriandre, surmontée de ses beignets
Zucchini flower fritters, ricotta with pink ginger and coriander
- POIVRONS GRILLÉS À L'HUILE D'OLIVE**  19 €
Arlequin de poivrons confits et marinés à l'anchois
Candied and marinated peppers with anchovies
- OCTOPUS GRILLÉ À LA GRENADE**  23 €
Petit octopus grillé parfumé à la grenade et houmous à la betterave
Grilled octopus with pomegranate and beet hummus
- VITELLO TONNATO À LA MANGUE**  22 €
Fines tranches de veau parfumées au citron, accompagnées d'un crémeux de thon et brunoise de mangue
Thin slices of veal flavoured with lemon, served with a tuna crémeux and mango
- VEAU EN BRUNOISE À LA TRUFFE**  25 €
Fine brunoise de veau rafraîchie de truffes et cébettes, parfumée au gorgonzola et pignons de pin
Veal brunoise refreshed with truffles and spring onions, flavored with gorgonzola and pine nuts
- FINES TRANCHES DE SAUMON FUMÉ LABEL ROUGE AUX BAIES ROSES** 26 €
Accompagnées de petits blinis et citron vert
Thin slices of smoked salmon with pink berries, accompanied by small blinis and lime



Végétarien





Sans gluten

POISSONS ~ FISH

- LOTTE AU CHORIZO** 35 €
 Tournedos de lotte caramélisé au beurre demi-sel, suivi de fines courgettes Violon et jus de veau citronné, croustille de fleurs de courgette au pistou
Monkfish caramelized with semi-salted butter, zucchini and citrusy veal juice, crispy zucchini flowers with pistou
- LOUP D'ÉLEVAGE EN CROÛTE DE SEL (450/500 G)**..... 43 €
 Loup parfumé à la marjolaine et légumes grillés aux herbes de Provence, accompagnés d'une sauce chien
Bass prepared in salt crust flavoured with marjoram, grilled vegetables with Provence herbs
- MAIGRE À LA MÉDITERRANÉENNE**.....41 €
 Cuit en cassolette et caponata à l'olive, surplombé d'un duo de tomates au basilic, suivi de son gaspacho glacé
Mediterranean-style lean cooked in a cassolette and olive caponata, topped with a duo of tomatoes with basil, followed by its iced gazpacho
- TENTACULES DE POULPE GRILLÉES**.....34 €
 Tentacules sautées en persillade et câpres rehaussées d'un velouté de poivron jaune à l'huile d'argan
Sautéed octopus tentacles with parsley and capers, yellow bell pepper velouté with argan oil
- POISSON ENTIER GRILLÉ AU BÂTON DE FENOUIL**.....(PRIX À LA PIÈCE SELON ARRIVAGE)
 Loup, daurade, denti, saint pierre
Whole fish grilled with fennel sticks, sea bass, sea bream, fish teeth, john dory

VIANDES ~ MEATS


LE BŒUF

- FILET DE BŒUF WELLINGTON** 44 €
 Filet de bœuf cuit en feuilletage et foie gras, rehaussé de tétragone à la truffe et mousseline de pomme de terre Ratte
Fillet of beef cooked in puff pastry and foie gras, enhanced with truffle tetragon and potato mousseline
- CÔTE DE BŒUF ROSSINI 1.1 KG (À PARTAGER) ** 95 €
 Côte de bœuf cuite au poêlon, suivie de pommes de terre et champignons en persillade, rehaussée de foie gras
Prime rib 1.1 kg (to share), cooked in a pan, followed by potatoes and mushrooms in parsley sauce, enhanced with foie gras
- VIANDES GRILLÉES **
 Nos viandes bovines sont également proposées juste caramélisées en cocotte à la fleur de sel et thym frais
Our beef is also available just caramelized in a casserole with fleur de sel and fresh thyme
- Filet de bœuf 300 G ~ Beef fillet 300 G**..... 37 €
- Côte de bœuf 1,1 KG ~ Prime rib**..... 80 €

LA VOLAILLE

- COQUELET GRILLÉ AU CITRON ET THYM FRAIS ** 38 €
 Petit coquelet grillé au citron confit et thym réhaussé de sésame grillé
Grilled cockerel with preserved lemon and thyme, topped with toasted sesame seeds

L'AGNEAU

- BURGER D'AGNEAU EN KEFTA** 34 €
 Agneau mariné aux épices et yaourt à la menthe, suivi d'un guacamole au curry et oignons rouges
Burger cooked in kefta style with lamb marinated with spices and mint yogurt, curry guacamole and red onions
- SOURIS D'AGNEAU CONFITE ** 29 €
 Souris d'agneau confite 36 heures aux épices douces, accompagnée de son jus d'agneau aux épices douces
Lamb confit 36 hours with sweet spices, accompanied by a lamb juice

— PÂTES ~ PASTA —

RAVIOLES À LA RICOTTA ET TOMATES CERISES 	32 €
Belles ravioles de ricotta citronnées accompagnées de tomates cerises et pignon de pin à l'huile d'olive <i>Lemon ricotta ravioli with cherry tomatoes and pine nuts in olive oil</i>	
LINGUINE ARTISANALES À LA CRÈME DE TRUFFE 	38 €
Linguine salées dans un crémeux truffé et pecorino au poivre <i>Linguine cooked in a truffled crémeux and pecorino cheese with pepper</i>	
GNOCCHI DE POMME DE TERRE AU PESTO ET BURRATA 	29 €
Gnocchi au pesto à la genovese surplombés d'une belle burrata fraîche à l'huile d'olive <i>Gnocchi with genovese pesto topped with fresh burrata in olive oil</i>	
MARINIÈRE DE HOMARD	56 €
Médallions de homard confits, crémeux de homard aux parfums d'orange et basilic, linguines artisanales <i>Loyster Marinère, preserved lobster medallions, lobster sauce with orange and basil flavours, homemade linguine</i>	

— GARNITURES ~ SIDE DISHES —

MOUSSELINE DE POMME DE TERRE ~ <i>Potato mousseline</i>	5 €
LÉGUMES SAUTÉS À L'HUILE D'OLIVE ~ <i>Vegetables sautéed in olive oil</i>	5 €
POMMES GRENAILLES ~ <i>New potatoes</i>	5 €
GNOCCHI À LA TRUFFE ~ <i>Truffled gnocchi</i>	7 €
BOL DE MESCLUN ~ <i>Mesclun</i>	6 €
FRITES ~ <i>Fresh fries</i>	6 €

— SAUCES —

JUS DE BŒUF TRUFFÉ ~ <i>Truffled beef sauce</i>	3 €
BÉARNAISE ~ <i>Béarnaise sauce</i>	3 €
TARTARE ~ <i>Tartar sauce</i>	3 €
JUS D'AGNEAU AUX ÉPICES ~ <i>Lamb juice with sweet spices</i>	3 €

— FROMAGE ~ CHEESE —

LE MOMENT DU FROMAGER	18 €
Sélection de fromages de saison, accompagnée d'une petite salade vinaigrée <i>Selection of seasonal cheeses, accompanied by a salad with vinegar</i>	

DESSERTS

Notre cheffe pâtissière Marjolaine Caillard transmet sa passion à travers une sélection de textures et de saveurs pour des desserts tout en gourmandise.

Our pastry chef Marjolaine Caillard transmits her passion through a selection of textures and flavors for gourmet desserts.

- L'INCONTOURNABLE SOUFFLÉ CHAUD À LA FRAMBOISE**  16 €
Soufflé chaud à la framboise et cœur coulant à la pistache et au chocolat blanc,
accompagné de son sorbet pistache et framboises fraîches
Warm raspberry soufflé, pistachio and white chocolate center, pistachio sorbet and fresh raspberry
- GAUFRE LIÉGEOISE À LA FRAGIPANE ET PÊCHE** 16 €
Belle gaufre rehaussée d'une marmelade de pêches sanguines et gelée de verveine, suivie d'un sorbet à la pêche
Beautiful frangipane waffle topped with a peach marmalade and verveine jelly, peach sorbet
- PAVLOVA À LA FRAISE** 16 €
Couronne de meringue citronnée rehaussée d'un crémeux de fraises, surplombée de fraises et miel de fleurs
Beautiful lemon meringue with a strawberry cream sauce, topped with strawberries and flower honey
- TRAOU MAD À L'ABRICOT ET ROMARIN** 16 €
Traou Mad à l'amande rehaussé d'un abricot à la mousse de romarin
Almond Traou Mad with apricot and rosemary mousse
- CABOSSE AU CHOCOLAT FUMÉ AUX AIGUILLES DE PIN** 16 €
Mousse au chocolat noir fumé aux aiguilles de pin, suivie d'un crémeux au lait et praliné, riz soufflé
Dark chocolate mousse smoked with pine needles, followed by a milk cream and praline, puffed rice

SUNDAES

Réalisés maison, turbinés à la minute et légèrement vanillés,
nos sundaes sont de véritables plaisirs glacés.

*Homemade, turbinated at the minute and lightly vanilla flavored,
our sundaes are real frozen pleasures.*

- SUNDAE FRAISE MELBA** 13 €
Coulis de fraise et crispy craquant rehaussés d'un sacristain
Strawberry Melba sundae with a strawberry coulis and crispy crunch enhanced with a sacristain
- SUNDAE MANGUE** 13 €
Coulis de passion et mangue fraîche surmonté d'un émietté de Traou Mad
Mango sundae with a passion fruit and fresh mango coulis topped with a Traou Mad crumble
- SUNDAE FAÇON LIÉGEOIS** 13 €
Sauce au chocolat noir et copeaux suivis d'un cookie à la noisette et brownie
Liegeois sundae with a dark chocolate sauce and chips, hazelnut cookie and brownie
- SUNDAE POP-CORN CARAMEL** 13 €
Sauce au caramel beurre salée et petite brunoise de caramel surmontées de pop-corn
Caramel and popcorn sundae with a salted butter caramel sauce and small caramel brunoise topped with popcorn
- SUNDAE FRAMBOISE PISTACHE** 13 €
Coulis de framboise et éclats de chocolat blanc surplombés de pistaches caramélisées et framboises
Raspberry and pistachio sundae with a raspberry coulis and white chocolate chips, topped with caramelised pistachio and raspberry
- SUNDAE ARABICA** 13 €
Velouté d'Arabica amer, brisures d'Ameretti et cubes d'Arabica
Arabica sundae with a bitter Arabica velouté, Ameretti chips and Arabica cubes

MENU DÉJEUNER DU REPÈRE

LES PRÉLUDES

BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE

Ricotta au gingembre rose et coriandre, surmontée de ses beignets
Zucchini flower fritters, ricotta with pink ginger and coriander

Ou

CEVICHE DE DAURADE À LA PASSION

Fines lamelles de daurade marinées au parfum de passion, pickles de légumes
Ceviche of sea bream marinated in passion fruit, vegetables pickles

Ou

POIVRONS GRILLÉS À L'HUILE D'OLIVE

Arlequin de poivrons confits et marinés à l'anchois
Candied and marinated peppers with anchovies



LES SUITES

LOTTE AU CHORIZO

Tournedos de lotte caramélisé au beurre demi-sel, suivi de fines courgettes Violon et jus de veau citronné,
croustille de fleurs de courgette au pistou
Monkfish caramelized with semi-salted butter, zucchini and citrusy veal juice, crispy zucchini flowers with pistou

Ou

COQUELET GRILLÉ AU CITRON ET THYM FRAIS

Petit coquelet grillé au citron confit et thym réhaussé de sésame grillé
Grilled cockerel with preserved lemon and thyme, topped with toasted sesame seeds

Ou

GNOCCHI DE POMME DE TERRE AU PESTO ET BURRATA

Gnocchi au pesto à la genovese surplombés d'une belle burrata fraîche à l'huile d'olive
Gnocchi with genovese pesto topped with fresh burrata in olive oil



LES GOURMANDISES

CABOSSE AU CHOCOLAT FUMÉ AUX AIGUILLES DE PIN

Mousse au chocolat noir fumé aux aiguilles de pin, suivie d'un crémeux au lait et praliné, riz soufflé
Dark chocolate mousse smoked with pine needles, followed by a milk cream and praline, puffed rice

Ou

GAUFRE LIÉGEOISE À LA FRAGIPANE ET PÊCHE

Belle gaufre rehaussée d'une marmelade de pêches sanguines et gelée verveine, suivie d'un sorbet à la pêche
Beautiful frangipane waffle topped with a peach marmalade and verbena jelly, peach sorbet

55 € par personne, hors boissons
55 € per person, drink not included

MENU AU RYTHME DES SAISON

LE PRÉLUDE

BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE

Ricotta au gingembre rose et coriandre, surmontée de ses beignets
Zucchini flower fritters, ricotta with pink ginger and coriander



LA SUITE

LOUP D'ÉLEVAGE EN CROÛTE DE SEL (450/500 G)

Loup parfumé à la marjolaine et légumes grillés aux herbes de Provence, accompagnés d'une sauce chien
Bass prepared in salt crust flavoured with marjoram, grilled vegetables with Provence herbs



LA GOURMANDISE

TRAOU MAD À L'ABRICOT ET ROMARIN

Traou Mad à l'amande rehaussé d'un abricot à la mousse de romarin
Almond Traou Mad with apricot and rosemary mousse

75 € par personne, hors boissons
75 € per person, drink not included


MENU ARLEQUIN

POUR 2 PERSONNES MINIMUM

BARBE À PAPA AU FOIE GRAS
SAVOURY CANDY FLOSS

LES PRÉLUDES

OCTOPUS GRILLÉ À LA GRENADE 
Petit octopus grillé parfumé à la grenade et houmous à la betterave
Grilled octopus with pomegranate and beet hummus
Ou

VITELLO TONNATO À LA MANGUE 
Fines tranches de veau parfumées au citron, accompagnées d'un crémeux de thon et brunoise de mangue
Thin slices of veal flavoured with lemon, served with a tuna crémeux and mango
Ou

FINES TRANCHES DE SAUMON FUMÉ LABEL ROUGE AUX BAIES ROSES
Accompagnées de petits blinis et citron vert
Thin slices of smoked salmon with pink berries, accompanied by small blinis and lime

LES SUITES



TENTACULES DE POULPE GRILLÉES
Tentacules sautées en persillade et câpres rehaussées d'un velouté de poivron jaune à l'huile d'argan
Sautéed octopus tentacles with parsley and capers, yellow bell pepper velouté with argan oil
Ou

FILET DE BŒUF WELLINGTON (POUR 2 CONVIVES)
Filet de bœuf cuit en feuilletage et foie gras, rehaussé de tétragone à la truffe
et mousseline de pomme de terre Ratte
Fillet of beef cooked in puff pastry and foie gras, enhanced with truffle tetragon and potato mousseline
Ou

LINGUINE ARTISANALES À LA CRÈME DE TRUFFE 
Linguine salées dans un crémeux truffé et pecorino au poivre
Linguine cooked in a truffled crémeux and pecorino cheese with pepper

MANGUE PASSION
Croustillant à la noisette et crémeux Jivara surplombés de billes de mangue rafraîchie à la passion
Hazelnut crisp and Jivara crémeux topped with mango and passion fruit

LES GOURMANDISES

L'INCONTURNABLE SOUFFLÉ CHAUD À LA FRAMBOISE  
Soufflé chaud à la framboise et cœur coulant à la pistache et au chocolat blanc,
accompagné de son sorbet pistache et framboises fraîches
Warm raspberry soufflé, pistachio and white chocolate center, pistachio sorbet and fresh raspberry
Ou

PAVLOVA À LA FRAISE 
Couronne de meringue citronnée rehaussée d'un crémeux de fraises, surplombée de fraises et miel de fleurs
Beautiful lemon meringue with a strawberry cream sauce, topped with strawberries and flower honey

89 € par personne, hors boissons
89 € per person, drink not included