



Le Repère
Nicolas Decherchi

La Dolce Vita



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 de la Riviera pensées par Nicolas Decherchi.

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

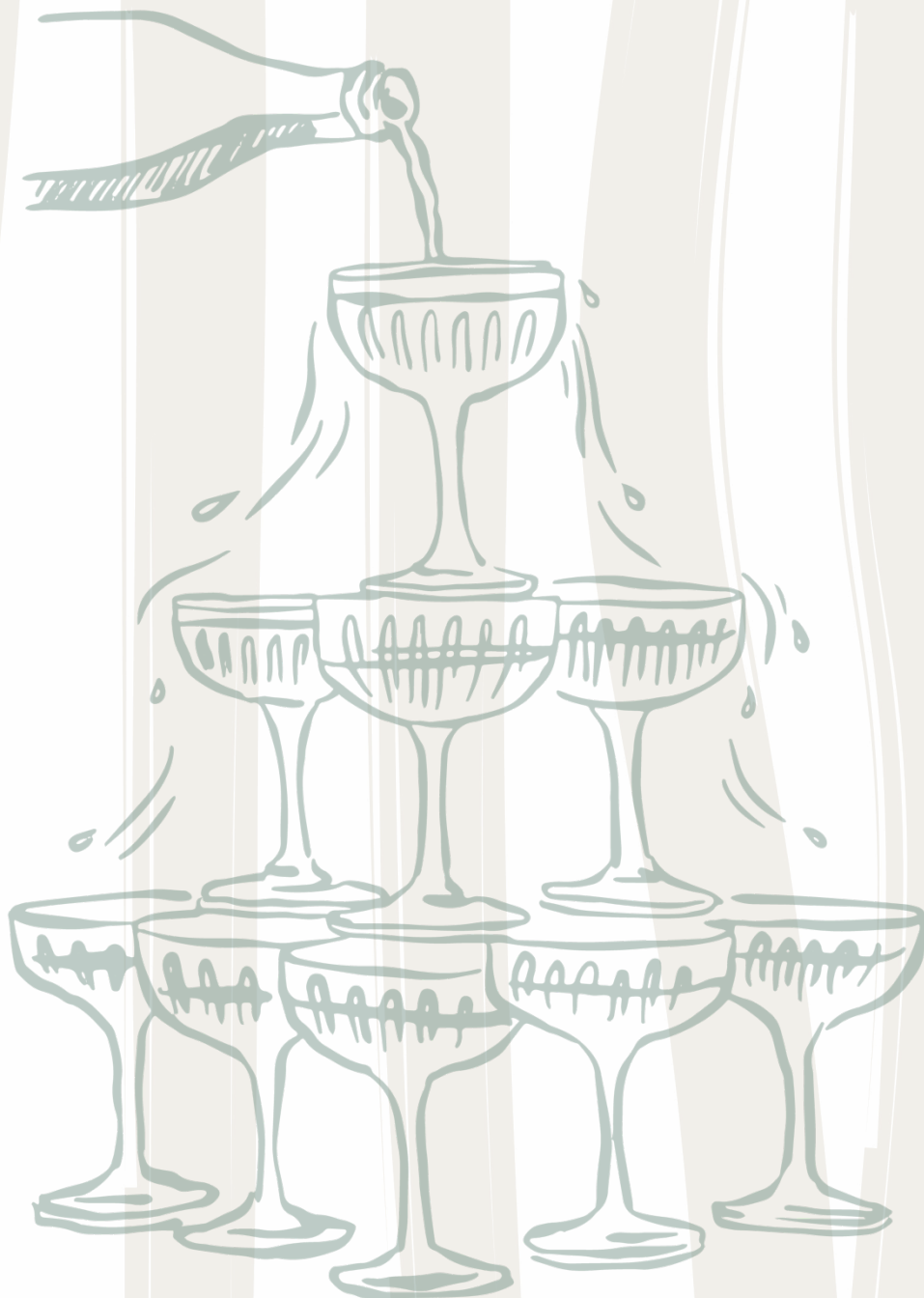
Bon voyage et belle dégustation !

Nicolas Decherchi

Champagne

Au Repère nous buvons seulement du champagne qu'à deux occasions :
quand nous sommes amoureux et quand nous ne le sommes pas...

~~~~~  
**Champagne Veuve Pelletier - Brut Réserve 59 €**  
~~~~~





LES ENTRÉES

L'art du partage

BELLE FRITURE DE LA MER 21 €

Petits blancs de calamar panés au panko accompagnés d'une sauce tartare au curry et citron vert
Small squids breaded in panko served with curry and lime tartar sauce

ARANCINI À LA CARBONARA 14 €

Arancini à la sauce carbonara, cœur coulant de mozzarella et guanciale croustillant
Arancini with carbonara sauce, molten mozzarella center, and crispy guanciale

Fraicheur et tradition

BURRATA PAPPÀ AL POMODORO 14 €

Burrata, compotée de pain perdu et tomates cerises
Burrata with caramelized French toast compote and cherry tomatoes

CEVICHE DE LOUP À LA PASSION 21 €

Fines lamelles de loup et huile vanillée sublimées de passion et légumes croquants
Thin slices of sea bass with vanilla-infused oil, enhanced with passion fruit and crunchy vegetables

SALADE D'ARTICHAUTS 18 €

Artichauts, cébettes, huile d'olive et parmesan
Artichokes, spring onions in olive oil and parmesan cheese

Les classiques

FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON 24 €

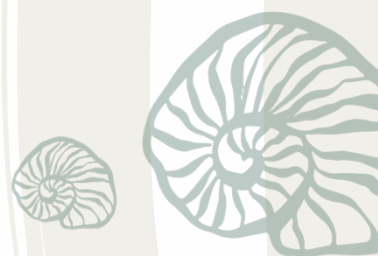
Lobe de foie gras accompagné de sa fleur de sel fumée et brioche tiédie
Duck foie gras with smoked fleur de sel and warm brioche

ESCARGOTS (12 PIÈCES) 19 €

Escargots de Bourgogne au beurre demi-sel persillé
Snails with parsley and semi-salted butter

CARPACCIO DE GAMBERONI ROSES AU CITRON 35 €

Parfumé à l'huile d'olive et au zeste de citron, accompagné de petites tomates cerises et de cébettes fraîches
Flavoured with olive oil and lemon zest, served with cherry tomatoes and fresh spring onions





LES SUITES

La pêche

NOIX DE SAINT-JACQUES AU POTIRON ET CHÂTAIGNES 29 €

Noix de Saint-Jacques poêlées accompagnées d'une mousseline de potiron à la noisette,
fine écume de châtaignes torréfiées

Pan-fried scallops with a pumpkin and hazelnut mousseline, fine foam of roasted chestnuts

FILET DE LOUP À LA BOLOGNAISE 27 €

Filet de loup et sa savoureuse bolognaise aux tomates cerises et bœuf mijoté,
copeaux de pecorino

*Sea bass and a rich cherry tomato and slow-cooked beef Bolognese,
and shavings of pecorino cheese*

TENTACULE DE POULPE AU CITRON 31 €

Tentacule de poulpe poêlée au thym, accompagnée d'une mousseline de chou-fleur
au citron confit, parfumée d'une sauce Apicius et de tomates confites

*Tender octopus tentacle seared with thyme, served with a cauliflower purée
with preserved lemon, enhanced by Apicius sauce and confit tomatoes*

La viande

JARRET DE COCHON FUMÉ 28 €

Jarret de cochon confit dans sa sauce barbecue épicée, parfumé à l'estragon,
rehaussé d'oignons caramélisés et pommes sautées

*Candied pork shank in barbecue sauce infused with tarragon,
enhanced with caramelized onions and sautéed potatoes*

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE 26 €

Belle escalope de veau panée façon Milanaise au parmesan, mignonnette de poivre et zeste de citron,
parfumée à la sauge, accompagnement au choix

*Crispy breaded veal cutlet Milanese-style, with parmesan, crushed peppercorns and lemon zest,
infused with sage and the side of your choice*

BELLE ENTRECÔTE SIMENTALE AU POIVRE VERT 35 €

Belle entrecôte grillée au romarin et fleur de sel, accompagnée d'une garniture au choix

*Simentale Ribeye grilled with rosemary and fleur de sel, green pepper sauce,
accompanied by a side dish of your choice*

BURGER DE CANARD CONFIT AU FOIE GRAS 29 €

Buns au charbon garnis d'oignons caramélisés et fumés au Porto rouge,
réhaussés de cuisses de canard confites, tome à la noix, accompagnement au choix

*Charcoal buns topped with caramelised onions and smoked in red port,
topped with duck confit, walnut tome cheese, accompanied by a side dish of your choice*



LES PÂTES

RAVIOLIS À LA DAUBE ET ORANGE 28 €

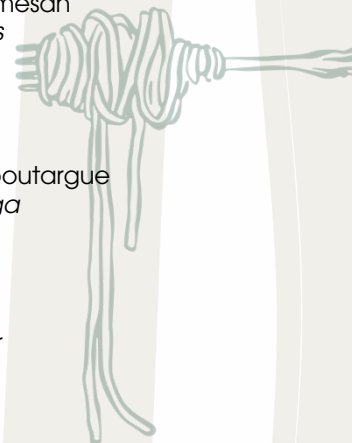
Petits raviolis niçois à l'effiloché de bœuf, parfumé à l'orange, copeaux de parmesan
Small ravioli with shredded beef, flavored with orange, parmesan shavings

LINGUINE À L'ENCRE DE SEICHE ET POUTARGUE 26 €

Linguine à l'encre de seiche, salies dans leur crémeux de citron, agrémentées de poutargue
Squid ink linguine, tossed in a creamy lemon sauce, enhanced with bottarga

PENNE CACIO E PEPE 19 €

Penne al dente liés dans leur pecorino et mignonnette de poivre
Al dente penne tossed in pecorino and a touch of cracked black pepper



LES ACCOMPAGNEMENTS

FRITES 5 €

French fries

POMMES GRENAILLES RÔTIES AUX HERBES DE PROVENCE 5 €

Roasted new potatoes roasted with herbs

SALADE DE ROQUETTE, PARMESAN 5 €

Arugula salad, parmesan cheese

HARICOTS VERTS À L'HUILE D'OLIVE 5 €

Green beans in olive oil

SAUCE BARBECUE MAISON ~ BARBECUE SAUCE 3 €

SAUCE BÉARNAISE ~ BÉARNAISE SAUCE 3 €

SAUCE AU POIVRE VERT ~ GREEN PEPPER SAUCE 3 €



LES PIZZAS AU FEU DE BOIS

Du mardi au dimanche

REGINA 21 €

Concassé de tomates cerises, mozzarella, jambon blanc aux herbes, champignons de Paris, olives, origan
Crushed cherry tomatoes, mozzarella, white ham with herbs, button mushrooms, olives, oregano

PARMIGIANA 19 €

Concassé de tomates cerises, mozzarella, aubergines confites, pesto, origan
Crushed cherry tomatoes, mozzarella, eggplant confit, pesto, oregano

MARGHERITA 16 €

Concassé de tomates cerises, mozzarella, basilic frais, olives, origan
Crushed cherry tomatoes, mozzarella, fresh basil, olives, oregano

PARMA 23 €

Concassé de tomates cerises, burrata crémeuse, jambon de Parme, roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises fraîches, origan
Crushed cherry tomatoes, creamy burrata, Parma ham, rocket, Parmesan shavings, fresh cherry tomatoes, oregano

DIAVOLA 21 €

Concassé de tomates cerises, mozzarella, pepperoni picant, spianata, persillade, olives, origan
Crushed cherry tomatoes, mozzarella, pepperoni, spianata, parsley, olives, oregano

TARTUFATA 29 €

Crème de truffe aux fromages Transalpins, truffes hachées, pignons de pin
Truffle cream with Transalpine cheeses, chopped truffles and pine nuts

RACLETTE 23 €

Crème fraîche épaisse, jambon de parme, rosette au poivre, pommes de terre, fromage à raclette, champignons, origan
Heavy cream, parma ham, pepper sausage, potatoes, raclette cheese, mushrooms, oregano

PISTACCHIO 23 €

Crème fraîche épaisse, mozzarella, straciatella, mortadelle à la pistache, éclats de pistache, pesto, origan
Heavy cream, mozzarella, straciatella, mortadella with pistachio, pistachio slivers, pesto, oregano

QUATTRO FORMAGGI 20 €

Crème épaisse à l'origan, mozzarella, gorgonzola, gruyère, parmesan, huile d'olive
Thick cream with oregano, mozzarella, gorgonzola, gruyère, parmesan, olive oil

PISSALADIÈRE AU THYM AU FEU DE BOIS 17 €

Oignons caramélisés et olives parfumées au thym, anchois
Pissaladière with caramelized onions and olives infused with thyme and anchovies

LES SUPPLÉMENTS

1 €

Pesto ~ Pesto
Persillade ~ Persillade
Roquette ~ Rocket

2 €

Aubergines ~ Eggplant
Œuf ~ Egg
Mozzarella ~ Mozzarella

3 €

Spianata ~ Spianata
Chorizo piquant ~
Spicy chorizo
Mortadelle ~
Mortadella

4 €

Burrata ~ Burrata
Truffes ~ Truffles



LES DESSERTS

LE PLATEAU DES GOURMANDISES 11 €

Fine sélection des desserts, en collaboration avec Sylvain Mathy
Champion de France des desserts 2002
*Assortment of desserts in collaboration with Sylvain Mathy
French Dessert Champion 2002*

CAFÉ GOURMAND 13 €

Café accompagné du dessert de votre choix
Coffee served with the dessert of your choice

LES SUNDAES

SUNDAE POP-CORN CARAMEL 11 €

Sauce au caramel beurre salé et petite brunoise de caramel surmontée de pop-corn
*Caramel and popcorn sundae with a salted butter caramel sauce and small caramel brunoise
topped with popcorn*

SUNDAE AUX DEUX CITRONS 11 €

Marmelade de citron jaune et limoncello, éclats d'amande et zestes de citron vert
Lemon sundae with lemon and limoncello marmalade, almond slivers and lime zest

SUNDAE CHOCOLAT KIT-KAT 11 €

Sauce au chocolat noir suivie de petits billes Kit-Kat et brownies
Dark chocolate sauce topped with Kit-Kat bites and brownie pieces





*En Méditerranée,
le repas est un art de vivre.*

*"Mangia piano,"
disait toujours la nonna, "mange lentement."*

**Parce qu'ici, ce ne sont pas les minutes que l'on compte,
mais les histoires partagées, les verres qui se remplissent
et les regards qui se croisent.**



MENU DÉJEUNER DU REPÈRE

Pour commencer

CEVICHE DE LOUP À LA PASSION

Fines lamelles de loup et huile vanillée sublimées de passion et légumes croquants
Thin slices of sea bass with vanilla-infused oil, enhanced with passion fruit and crunchy vegetables

Ou

ESCARGOTS (6 PIÈCES)

Escargots de Bourgogne au beurre demi-sel persillé
Snails with parsley and semi-salted butter

Ou

BURRATA PAPPA AL POMODORO

Burrata, compotée de pain perdu et tomates cerises
Burrata with caramelized French toast compote and cherry tomatoes

La suite

NOIX DE SAINT-JACQUES AU POTIRON ET CHÂTAIGNES

Noix de Saint-Jacques poêlées accompagnées d'une mousseline de potiron à la noisette,
fine écume de châtaignes torréfiées
Pan-fried scallops with a pumpkin and hazelnut mousseline, fine foam of roasted chestnuts

Ou

JARRET DE COCHON FUMÉ

Jarret de cochon confit dans sa sauce barbecue épicée, parfumé à l'estragon,
rehaussé d'oignons caramélisés et pommes sautées
*Candied pork shank in barbecue sauce infused with tarragon,
enhanced with caramelized onions and sautéed potatoes*

Ou

PIZZA AU CHOIX OU PLAT DU JOUR

A pizza of your choice or dish of the day

L'ultime douceur

AU CHOIX PARMIS NOTRE SÉLECTION DE DESSERTS

Choose from our selection of desserts

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT ~ 39 € par personne, hors boissons
STARTER, MAIN COURSE, OR MAIN COURSE, DESSERT ~ 39 € per person, drink not included

ENTRÉE, PLAT, DESSERT ~ 49 € par personne, hors boissons
STARTER, MAIN COURSE, DESSERT ~ 49 € per person, drink not included

MENU GOURMAND FAÇON BRUNCH

Pour 2 personnes minimum

Pour commencer

ESCARGOTS (12 PIÈCES)

Escargots de Bourgogne au beurre demi-sel persillé

Snails with parsley and semi-salted butter

Et

FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON

Lobe de foie gras accompagné de sa fleur de sel fumée et brioche tiédie

Duck foie gras with smoked fleur de sel and warm brioche

Et

SALADE D'ARTICHAUTS

Artichauts, cébettes, huile d'olive et parmesan

Artichokes, spring onions in olive oil and parmesan cheese

La suite

PLAT AU CHOIX

Nous vous invitons à sélectionner votre plat parmi l'ensemble des mets de notre carte

Dish of your choice, we invite you to select your dish from our menu

BELLE ENTRECÔTE SIMENTALE AU POIVRE VERT

Belle entrecôte grillée au romarin et fleur de sel, accompagnée d'une garniture au choix

Supplément de 10 €

Simentale Ribeye grilled with rosemary and fleur de sel, green pepper sauce,

Supplement of 10 €

L'ultime douceur

AU CHOIX PARMIS NOTRE SÉLECTION DE DESSERTS

Choose from our selection of desserts

Le vin

ROSÉ - CHARME DES DEMOISELLES

Ou

HIPPY BLANC - CHARME DES DEMOISELLES

Ou

HIPPY ROUGE - CHARME DES DEMOISELLES

69 € par personne, avec boissons

69 € per person, drink included

MENU BAMBINO

Jusqu'à 11 ans

Le plat

CHEESEBURGER

Accompagné de frites fraîches ou légumes
Cheeseburger, accompanied by french fries or vegetables

Ou

FISH AND CHIPS

Fish and chips

Ou

PETITE MARGHERITA

Small Margherita

Le dessert

SUNDAE CHOCOLAT OU CAMEL

Sundae with chocolate or caramel

La boisson

SIROP À L'EAU AU CHOIX

Flavored syrup with water of your choice

19 € par personne, avec boissons
19 € per person, drink included

ÉVÈNEMENTS & PRIVATISATIONS

Anniversaires – Mariages – Team buildings
Evénements musicaux

Son restaurant, son cadre idyllique, son lounge, son ponton et sa cuisine signée Nicolas Decherchi font du Repère un lieu de choix pour l'organisation d'événements privés ou professionnels.

Notre event manager saura vous proposer des formules sur-mesure et vous accompagner à chaque étape de votre projet pour faire de votre moment, un moment unique.

Par téléphone: +33 4 93 47 07 95

Par mail: communication@restaurantlerepere.fr

