

ambersummer
#AmberSummer

CARTE AMBER SUMMER DINNER 19H - 23H30

INSPIRATION A PARTAGER / « APÉRO » TO SHARE

- Notre planche charcuteries et fromages de notre région: Jambon de Parme, chorizo, bresaola, tomme, mozzarella et fromage de chèvre 34
Our cold cuts and cheeses «Apéro»: Parma ham, chorizo, bresaola, tome cheese, mozzarella and goat cheese
- Notre planche «Apéro» tout en croustillants: crevettes panko, poulet croustillant, beignet de calamar, beignet d'oignon, mozzarella stick, nem de légumes 32
Our crispy «Apéro»: Panko shrimp, crispy chicken, squid fritter, onion ring, mozzarella stick, vegetables nem
- Notre planche déclinaison autour de la foccacia: tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette, gorgonzola, miel et noix 30
Our foccacia bread «Apéro»: tomato, mozzarella, Parma ham, arugula, gorgonzola, honey and walnuts
- Notre planche Orientale «Végétarienne»: Tabouleh, hummus, falafels, aubergine grillée au fromage de chèvre, samossa, olives, pickles et pain pita (V) 28
Our Oriental 'vegetarian' «Apéro»: tabbouleh, houmous, falafels, grilled eggplant with goat cheese, samossa, olives, pickles and pita bread (V)
- Notre planche «Pleine mer»: Huîtres, crevettes, tarama, salade de poulpe, saumon fumé, blinis, citron, sauce cocktail 42
Our seafood «Apéro»: oysters, shrimp, tarama, octopus salad, smoked salmon, blinis, lemon and cocktail sauce

ENTRÉES / STARTERS

- Tataki de bœuf mariné sauce ponzu, nouilles soba aux légumes shop suey 29
Beef Tataki marinated with ponzu sauce, soba noodles with shop suey vegetables
- Mosaïque de tomates anciennes, buratta crémeuse du Piémont au basilic frais (V) 28
Assortment of ancient tomatoes, Piémont's creamy buratta cheese and fresh basil (V)
- Assiette de jambon de Parme 24 mois d'affinage, roquette, parmesan et melon, crème de balsamique 30
24 month old Parma ham, arugula, parmesan cheese and melon, balsamic cream
- Chirashi Pok bowl, riz à sushi, saumon, thon, crevette, poulpe, tsukemono, avocat, gingembre confit, sauce soja et wasabi 30
Pok bowl Chirashi, sushi rice, salmon, tuna, shrimp, octopus, tsukemono, avocado, confit ginger, soya sauce and wasabi
- Salade sucrine, vinaigrette César, copeaux de parmesan, aiguillettes de volaille ou crevettes croustillantes 26
Sucrine salad, Caesar dressing, parmesan cheese with crispy fried chicken or shrimp

EN GARNITURE AU CHOIX / CHOICE OF ACCOMPANIMENT

- Légumes chop suey (V), Frites 'Amazing' (V), Pommes de terre écrasées aux fines herbes (V)
Chop suey vegetables (V), 'Amazing' French fries (V), mashed potatoes with fresh herbs (V)

CÔTÉ PLANCHA / A LA PLANCHA CORNER

- Calamars minute, sauce vierge, tomates cerises, basilic, olives noires et câpres 36
Prepared on the spot calamari with virgin sauce, cherry tomatoes, basil, black olives and capers
- Dos de loup de mer aux graines de fenouil, vinaigrette aux agrumes 38
Seabass fillet with fennel seeds and citrus dressing
- Gamberoni rouge, salade d'artichauts et roquette, vinaigrette huile d'olive citron 43
Red Gamberoni, artichokes salad with arugula, lemon olive oil dressing
- Pluma de cochon Ibérique caramélisée, piment d'Espelette et poivrons rôtis (P) 34
Caramelized pluma of Iberian pig, Espelette chili and roasted bell peppers (P)
- Tagliata de veau, roquette et parmesan 39
Veal tagliata, arugula and parmesan cheese
- Nasi Goreng Malaisien, riz frit, satay de volaille, œuf frit, chips de crevette, tomate et concombre, sauce cacahuètes 32
Malaysian Nasi Goreng, fried rice, chicken satay, fried egg, shrimp chips, tomato and cucumber, peanuts sauce
- Curry de légumes au lait de coco, riz parfumé cannelle cardamome, ananas rôti et amandes grillées (V) 28
Vegetables curry with coconut milk, rice flavored with cardamom and cinnamon, roasted pineapple and grilled almonds (V)

INSPIRATION SUR LE POUCE / FINGER FOOD

Club sandwich au bacon de dinde et poulet rôti à la broche 31
Club sandwich with turkey bacon and roasted chicken

Summer pizza 25
Tomate, fromage, jambon de Parme, champignons, olives
et roquette (P)
Tomato, cheese, Parma ham, mushrooms, olives and arugula (P)

Amber Summer burger: bœuf grillé 200gr, bacon de dinde, 32
sauce Thousand Island, marmelade d'oignons, vieux Comté,
pain multicéréales
Amber Summer burger: 200gr of grilled beef patty,
turkey bacon, Thousand Island sauce, onion marmalade,
Comté cheese and multi-cereals bread bun

Burger végétarien, steak de légumes, avocat, tomate, salade, 32
sauce maison et pain au citron, pommes frites 'Amazing' (V)
Vegetarian burger, avocado, tomato, salad, homemade sauce
and lemon bun bread, Amazing French Fries (V)

Ailerons de volaille marinés aux épices, sauce Thaï au piment 27
Spicy marinated chicken wings served with Thai chili sauce

PÂTES / PASTA

Spaghetti ou Penne (v): sauce Bolognaise, pistou de 28
basilic (N/V), arrabiata (V) ou crème de parmesan (V)
Spaghetti or penne: bolognese sauce, basil pesto (N/V),
arrabiata (V) or creamy parmesan cheese sauce

DESSERTS / DESSERTS

Atelier de fruits frais de nos régions 12 24 47
Riviera's fresh fruits assortment

Crème brûlée au chocolat noir grand cru, macaron chocolat, 13
tartelette au chocolat lactée et sorbet au cacao
Chocolate crème brûlée, chocolate macaroon, milk chocolate
tart and cacao sorbet

Cheesecake à la noix de coco et aux fruits exotiques 13
Coconut cheesecake with exotic fruits

Notre planche sucrée : soupe glacée melon pastèque, 24
macaron mojito framboises, Bounty noix de coco
et crémeux Maracuja à la mangue
Our sweet moment: melon and watermelon chilled soup,
mojito macaroon with fresh raspberries, coconut Bounty
and Maracuja cream with mango

Le café gourmand 13
Gourmet coffee

CARTE AMBER SUMMER NUIT 23H30 - 07H

ENTREES / STARTERS

Potage de légumes selon les légumes le marché (V) 19
Daily market vegetable soup (V)

Consommé de volaille et brunoise de légumes 21
Emmental et croutons
Chicken broth with vegetables

Salade mixte de saison, mesclun, tomate cerise, concombre, 22
carotte et oignon rouge, vinaigrette huile d'olive citron
Mixed salad with mesclun, cherry tomato, cucumber,
carrot, red onion with lemon and olive oil dressing

Assiette de jambon de Sardaigne : jambon cru et sec frotté a 30
u poivre, accompagné de fruits de saison, roquette et pain grillé
Sardinian ham: Raw and dry ham rubbed with pepper,
seasonal fruit, salad and toast

Carpaccio de bœuf à la truffe: 80gr de fines tranches 30
de bœuf, vinaigrette à la truffe, roquette et parmesan
Beef carpaccio with truffle dressing: 80gr of thin sliced
beef, truffle dressing, arugula and parmesan cheese

Salade sucrine façon César, vinaigrette d'anchois 26
et copeaux de parmesan, aiguillettes de volaille
croustillantes ou crevettes croustillantes
Sucrine salad Caesar's style, anchovy dressing
and parmesan cheese with crispy fried chicken or shrimp

Salade façon niçoise, cœur de romaine, tomates, 26
concombres, poivrons, févettes, cébettes, olives,
anchois, œuf dur et filet de thon à l'huile
Nicoise salad with romaine lettuce, tomatoes,
cucumbers, red pepper, fava beans, spring onions,
olives, anchovy, egg and tuna fillet in oil

Tomates anciennes et mozzarella de buffle, 28
vinaigrette d'huile d'olive au basilic (V)
Tomatoes and buffalo mozzarella with basil
oil vinaigrette (V)

Saumon fumé d'Ecosse, crème de Philadelphia (100GR) 28
à la ciboulette et câpres capucine (160GR) 37
Scottish smoked salmon, Philadelphia cheese
and chives cream with capers

PÂTES / PASTA

Spaghetti / Penne 1/1 - 28 1/2 - 18

Choix de sauces : Bolognaise, pesto de basilic (V),
arrabiata (V), crème de parmesan (V)
Choice of sauces: Bolognaise, Basil pesto (V),
Arrabiata (V), Parmesan cream (V)

EN-CAS / SNACK

Club sandwich de poulet, bacon de dinde, œuf dur, tomate et salade, servi avec salade de choux et pommes frites 'Amazing' Chicken club sandwich, turkey bacon, eggs, tomato and salad, served with coleslaw and 'Amazing' French fries	31	Tartare de bœuf : 200g de bœuf préparé par nos soins, frites 'Amazing' et mesclun Beef tartar: 200gr of fresh beef prepared by the chefs served with 'Amazing' French fries and mixed salad	32
Amber Summer Burger : 200g de viande de bœuf grillée, bacon de dinde, tomate, salade, oignon et sauce maison, cheddar, pommes frites 'Amazing' Beef burger or Cheeseburger: 200gr of grilled beef patty, turkey bacon, tomato, salad, onion, homemade sauce, cheddar cheese, 'Amazing' French fries	32	Omelette: Fines herbes (V) / Jambon (P) / Fromage (V) / Tomates (V) / Champignons (V), servie avec pommes frites ou salade verte Omelette: Fine herbs (V) / Ham (P) / Cheese (V) Tomatoes (V) / Mushrooms (V) Served with French fries or green salad	23
Burger végétarien : Steak de légumes, avocat, tomate, salade, sauce maison et pain au citron, pommes frites 'Amazing' Vegetarian burger with avocado, tomato, salad, homemade sauce and lemon bun bread, 'Amazing' French fries	32	Frites 'Amazing' avec moutarde, ketchup, sauce barbecue et crème double ciboulette (V) 'Amazing' French fries served with mustard, ketchup, barbecue sauce and chive double cream (V)	13
Summer Pizza : Marguerite (V), Reine (P) Pizza: Margherita (V), Regina (P)	23		
Ailerons de poulet marinés accompagnés de frites 'Amazing' et d'une sauce Thaï pimentée Marinated chicken wings served with 'Amazing' French fries and Thai chili sauce	27		
Sandwich toasté jambon fromage, pommes frites 'Amazing' et roquette Toasted sandwich with ham and cheese, 'Amazing' French fries and arugula leaves	26		

CÔTÉ MER / SEA SIDE

Fish and chips avec pommes frites 'Amazing'
et sauce tartare 37
Fried fish fillet served with 'Amazing' French fries
and tartar sauce

Fines tranches de saumon à la salamandre,
sauce vierge aux agrumes et légumes de saison 33
Thin slices of fresh grilled salmon, citrus virgin dressing
and seasonal vegetables

CÔTÉ TERRE / LAND SIDE

Suprême de poulet fermier à la parmigiana
en gratin avec sauce tomate, mozzarella et aubergine 35
Roasted chicken breast alla parmigiana gratin served
with tomato sauce, mozzarella and eggplant

Entrecôte de bœuf du Piémont, sauce aux poivres,
pomme Pont Neuf et légumes grillés 47
Piemont beef rib eye served with pepper sauce,
Pont-Neuf potatoes and grilled vegetables

FROMAGES + DESSERTS / CHEESES + DESSERTS

Assortiment de fromages affinés (V) 14
Refined cheese selection (V)

Salade de fruits de saison (V) 14
Fresh fruits salad (V)

Choix de glaces et sorbets (V) (x1) - 4 (x2) - 7 (x3) - 9
Choice of ice creams and sorbets (V)

Crème brûlée au chocolat noir grand cru, macaron chocolat, 14
tartelette au chocolat lactée et sorbet au cacao
Chocolate crème brûlée, chocolate macaroon,
milk chocolate tart and cacao sorbet

Cheesecake à la noix de coco et aux fruits exotiques 14
Coconut cheesecake with exotic fruits

Café gourmand: Café expresso servi 14
avec une trilogie de mini desserts du jour
Gourmet coffee: Espresso served
with an assortment of pastries trilogy of the day

MENU PETIT DEJEUNER 05H - 07H

Corbeille de pains frais 'sortis du four' servi avec beurre et confitures (4 pièces) Fresh 'out of the oven' Bread basket served with butter and jams (4 pieces)	16
Corbeille de croissants et pains au chocolat frais 'sortis du four' et servis avec beurre et confiture (4 pièces) Fresh 'out of the oven' croissants and chocolate rolls served with butter and jams (4 pieces)	22
Assiette de fruits frais de saison Fresh fruits cuts platter	15
Bircher Muesli maison (1 portion) Homemade Bircher Muesli (1 portion)	12
Assiette petit déjeuner 2 œufs frits, bacon de dinde, saucisses de poulet, champignons, tomate et pain grillé Soak Up plated breakfast 2 Fried eggs, turkey ham bacon, chicken sausages, mushrooms, tomato and toast	26

Prices in euros €, taxes and service included

(P) : Contient du porc / Contain pork (V) : Plat vegetarian / Vegetarian meal

N'hésitez pas à nous faire part de vos questions concernant les ingrédients spécifiques contenus dans nos plats.

Merci d'informer notre équipe de service pour toute intolérance ou allergie à prendre en considération lors de la préparation de votre commande.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

Please inform your order-taker of any special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request.

CARTE DES BOISSONS **AMBER SUMMER**

AMBER SUMMER CREATIONS

18

Amber Negroni

Gin infusé poivre rose, vermouth Martini Rosso, Campari, Apérol, soda

Pink pepper infused gin, Martini Rosso vermouth, Campari, Aperol, soda

Nicotini

Rhum Sailor Jerry infusé au cigare, liqueur de Kumquat Fair, cassonade, bitter au chocolat

Cigar infused Sailor Jerry rum, Kumquat liquor, brown sugar, chocolate bitter

+ 18

Vodka vanillée «maison», fruit de la passion, miel, citron vert, servi avec un shot de champagne

Homemade vanilla vodka, passion fruit, lime juice, served with a champagne shooter

Blue Light

Vodka Bleu «maison», Cointreau infusé au pamplemousse, limonade
Homemade blue vodka, with grapefruit infused triple sec, lemonade

So Soft

Bombay Sapphire, framboises, liqueur d'Açaï, jus de citron vert, mousse de fruits des bois

Bombay Sapphire gin, fresh raspberries, Acai liquor, lime juice, red berries foam

Bounty cocktail

Rhum coco « maison », purée de noix de coco, jus de litchi, chocolat
Homemade coconut rum, coconut purée, lychee juice, chocolate

Geisha

Gin Monkey 47, fraises, ginger, sirop de violette, soda à la fleur de cerise

Gin monkey 47, fresh strawberries & ginger, violet syrup, cherry blossom soda

Mariachi

Tequila ambrée, Cointreau, jus de citron vert, miel d'agave, sel noir d'Hawai

Amber tequila, triple sec, lime juice, agave honey, black Hawaiian salt

Vitamin Sea

Champagne, mix de fruits frais (ananas, fraise, melon)

Champagne, fresh fruit elixir (pineapple, strawberry, watermelon)

Take a break

Whisky Monkey Shoulder, gingembre, confiture d'orange, jus de citron vert

Whisky Monkey Shoulder, ginger, orange marmalade, lime juice

AMBER SUMMER CLASSICS

Mojitos

Original, Framboise, Fraise Balsamique, Epicé
Original, Raspberry, Strawberry Balsamic, Spicy

Margaritas

Fraise, Fruit de la Passion
Strawberry, Passion Fruit

Daiquiris

Fraise, Banane, Passion, Hemingway
Strawberry, Banana, Passionfruit, Hemingway

Martinis

Pastèque, Espresso, Lychee
Watermelon, Espresso Martini, Lychee

Sours

Amaretto, Bourbon, Rhum
Amaretto, Bourbon, Rhum

17

AMBER SUMMER VIRGINS

15

Amber Summer

Thé Earl Grey, gingembre, thym, sucre
Earl grey tea, ginger, thyme, sugar

Octobre Rouge

Jus de cranberry, fraise, jus de citron vert, miel
Cranberry juice, strawberries, lime juice, honey

Summertime

Pastèque, fruits rouges, baies de goji, soda à la fleur de cerise
Watermelon, red berries, Goji berries, cherry blossom soda

Exotica Colada

Ananas, coco, fruit de la passion
Pineapple, coconut, passion fruit

VODKAS	Verre	Bouteille	Magnum	Jéroboam
Russian Standard	13	150		
Belvédère	17	250	580	1 100
Grey Goose	17	250		
Cristal Head	17	250	580	
Beluga Noble	24	300		
Belvédère Unfiltered	24	300		
 GINS	 Verre	 Bouteille		
Bombay	15	200		
Hendrick's	17	250		
Fair Barrell Aged	17	250		
Mare	17	250		
Monkey 47	24	300		
 TEQUILAS	 Verre	 Bouteille		
Milagro Reposado	13	150		
Patron XO Café	17	250		
Patron Reposado	24	300		
 RHUMS	 Verre	 Bouteille		
Havana 3 Ans	13	150		
Diplomatico Reserva	15	200		
Sailor Jerry	15	200		
Fair Belize	17	250		
Millonario 15ans	17	250		
Zacapa Solera 23 ans	35	400		
El Dorado 21 ans	40	450		

VINS ROUGES		Verre	50cl	Bouteille	Magnum
Saint André de Figuières «Signature Magali» AOC Côtes de Provence	2016		46		
By Ott AOC Côtes de Provence				48	
Solferino DOC Rioja	2014	10		49	
Côtes d'Auxerre AOC Côtes d'Auxerre	2014	12		58	
Rewen Estate Malbec	2014			70	
La Chapelle aux Moines AOC Saint Emilion Grand Cru	2013	16		85	
Château Marguï AOC Coteaux Varois en Provence	2012	14		80	
Barking Owl Shiraz Viognier	2013			80	
Sliding Hill Pinot Noir	2013			110	
VINS BLANCS		Verre	50cl	Bouteille	Magnum
Les Cistes Pays d'Oc IGP	2015	10		36	
Saint André de Figuières «Signature Magali» AOC Côtes de Provence	2016		46		
By Ott AOC Côtes de Provence				48	
Domaine Guenault AOC Touraine Sauvignon Blanc	2016	12		50	
Rimauresq AOC Côtes de Provence	2016	14		62	
Sancerre D. Roger	2015			69	
Domaine Mongeard-Mugneret «Le Prieuré»	2014	16		72	
Sliding Hill Sauvignon Blanc	2015			75	
Two Brothers Organic Sauvignon Blanc	2014			80	
Baking Owl Chardonnay	2014			80	
AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuits					
Chablis Laroche 1er Cru Monts de Milieu	2013			89	159
Château de Chamirey AOC Mercurey					
VINS ROSÉS		Verre	50cl	Bouteille	Magnum
Saint André de Figuières «Signature Magali» AOC Côtes de Provence	2016		46		
By Ott AOC Côtes de Provence				48	

		Verre	Bouteille	Magnum	Jéroboam	Mathusalem
Château Lafoux AOC Côtes de Provence	2016	12		49		
Château Gassier cuvée «Pas des Moines»	2016	12		52	109	
AOC Côtes de Provence Sainte Victoire						
Rimauresq AOC Côtes de Provence	2015	13		65		
«Quintessence»						
«Whispering Angel» by Château D'Esclans	2016			69		
Château La Tour de L'évêque Cuvée	2016	13	72			
«Pétale de Rose» AOC Côtes de Provence						
Château Léoube Cuvée «Le secret de Léoube»	2016	14	85	199	495	1100
AOC Côtes de Provence						
Domaine Ott Château De Selle	2016		90	210	520	900
AOC Côtes de Provence						

CHAMPAGNES ROSÉS / ROSES CHAMPAGNE

	Coupe	Bouteille	Magnum
Mumm Rose	23	130	
Laurent Perrier Rose	25	180	350
Ruinart Rosé		280	
Cristal Rosé		530	2 000
Dom Pérignon Rosé		590	2 000

CHAMPAGNES BLANCS / WHITE CHAMPAGNE

	Coupe	Bouteille	Magnum	Jéroboam	Mathusalem
Laurent Perrier Brut	19	110	210	460	950
Louis Roederer Brut Premier	22	130	280		
Ruinart Blanc de Blancs		280	600	1 300	
Armand de Brignac		300	800		
Dom Pérignon Vintage		390	900	4 800	
Cristal Roederer		390	900	4 800	18 000

A majorité de vins issus de raisins de l'agriculture biologique
A majority of the wines are made from organically grown grapes

WHISKIES	Verre	Bouteille
J.W Red Label	13	150
Jack Daniel's	14	180
Chivas 12 ans	17	250
Glenfiddich 12 ans	17	250
Macallan Amber	24	300
Lagavulin 16 ans	24	300
J.W Blue Label	55	700

DIGESTIFS	Verre	Bouteille
Armagnac Gelas 1970	24	300
Calvados Morin	17	250
Cognac Hennessy Fine	17	250
Cognac Hennessy XO	55	700

BIÈRES / BEER

Pression / Draught		
1664 Kronenbourg	25cl	8
1664 Kronenbourg	50cl	11
Bière bouteille / Bottle beer	33cl	10
(Buckler (sans alcool), Carlsberg, Corona, Hoegaarden Blanche)		

EAUX / MINERAL WATER	
Orezza (1L)	9
Saint Georges (1L)	10
Vittel, San Pellegrino (50cl)	7
Vittel, San Pellegrino (1L)	8.5
Perrier (33cl)	8

EAUX MINÉRALES GAZEUSES

Perrier 33 cl	8
Badoit 75 cl	7

JUS & NECTARS DE FRUITS / JUICES

Ananas, orange, pomme, pêche, cranberry, tomate	9
Pineapple, orange, apple, peach, cranberry, tomato	

SODAS / SOFT DRINKS

Coca Cola, Light, Zéro (33cl)	8
Limonade, Iced Tea, Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon (20cl)	8
Lemonade, Iced Tea, Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon	
Red Bull (25cl)	9

DEMANDEZ NOUS NOTRE SÉLECTION DE SHISHA