

□ Les | entrées Starters

Tartare de tomates anciennes et mi-cuit de grosses crevettes, bouquet d'herbes fraîches 10.00

▪ *Tartare of heritage tomatoes and lightly cooked prawns, bouquet of fresh herbs*

Brouillade d'œuf au parmesan, pointes d'asperges et poivrons, chips de jambon sec 9.00

▪ *Scrambled eggs with parmesan, asparagus tips and peppers, cured ham chips*

Verrine de poivrons façon panna cotta, Chantilly de fromage de chèvre 8.00

▪ *Verrine of peppers pannacotta-style, goat's cheese Chantilly cream*

Salade de courgettes croquantes aux queues de langoustines et Saint-Jacques, vinaigrette de framboise 10.00

▪ *Salad of crispy courgettes with scampi tails and scallops, raspberry French dressing*

Mille-feuille croustillant de foie gras poêlé et légumes au piment d'Espelette 11.00

▪ *Crispy millefeuille of pan-fried foie gras and vegetables flavoured with piment d'Espelette chilli peppers*

□ Les | poissons fishes

Pavé de sandre rôti au poivre de Sichuan, quinoa aux tomates confites 16.00

▪ *Pike-perch steak roasted with Szechuan pepper, quinoa with confit tomatoes*

Tarte fine de noix de Saint-Jacques et caviar d'aubergines à la vinaigrette vierge 18.00

▪ *Scallops tartlet with aubergine caviar and a sauce vierge*

Filet de bar rôti aux groseilles, poêlée de courgettes aux éclats d'amandes torréfiées 19.00

▪ *Fillet of sea bass roasted with gooseberries, pan-fried courgettes with slivers of roasted almonds*

Poêlée de gambas et fenouil, crumble de tomates au thym citronné 19.00

▪ *Pan-fried large prawns and fennel, crumble of tomatoes and lemon flavoured thyme*

□ Les | viandes meats

- Tournedos de magret de canard et foie gras aux quatre épices, écrasée de pommes de terre aux herbes** 19.00
▪ *Tournedos of four spices duck breast and foie gras, crushed potatoes with herbs*
- T-bone de veau poêlé, sauce réglisse, ragoût d'asperges et pois gourmands aux échalotes,** 20.00
▪ *Pan-fried veal T-bone steak, liquorice jus, stewed asparagus and mangetout with shallots,*
- Filet mignon de porc au miel et citron vert, nouilles chinoises sautées aux légumes** 18.00
▪ *Pork tenderloin with a honey and lime dressing, Chinese noodles sautéed with vegetables*
- Filets de caille poêlés, chutney d'abricot et fèves printanières au romarin** 18.00
▪ *Pan-fried quail fillets, apricot chutney, fava beans with rosemary*
- Côte de bœuf grillée aux moutardes variées, frites de polenta aux olives** 21.00
▪ *Grilled rib of beef with a selection of mustards, polenta chips with olives*

□ Les | desserts desserts

- Café gourmand** 6.00
▪ *Gourmet coffee (coffee & sweetmeats)*
- Cheesecake aux deux chocolats, crème anglaise safranée** 8.00
▪ *Two chocolates cheesecake, saffron flavoured custard*
- Soupe glacée de fruits rouges au Champagne, croustille aux amandes et crème de gingembre** 9.00
▪ *Iced red fruit soup with champagne, crispy almond biscuit and a ginger cream*
- Crumble de melon et fraises rafraîchies à la menthe, sorbet griotte** 7.00
▪ *Melon and strawberry crumble with refreshing mint, morello sorbet*
- Parfait aux framboises, coulis de chocolat tiède** 7.00
▪ *Raspberry parfait, warm chocolate coulis*
- Crème légère à l'abricot en coque de macaron, coulis aux fruits exotiques** 8.00
▪ *Light apricot flavoured cream in a macaroon casing, exotic fruit coulis*



Les formules

Menus

Menu 2 plats	entrée/plat ou plat/dessert	24.00
▪ 2 course menu	starter/main dish or main dish/dessert	
Menu 3 plats	entrée/plat/dessert	29.00
▪ 3 course menu	starter/main dish/dessert	

Carpaccio de bœuf au pesto de basilic, crème de parmesan

▪ *Beef Carpaccio with a basil pesto, parmesan cream*

Tarte fine de sardine et concassée de tomate, espuma de romarin

▪ *Sardine and crushed tomato tart, rosemary foam*

Déclinaison de melon, mikado de gressin au jambon Serrano, sorbet balsamique

▪ *An array of melon, grissini bouquet with Serrano ham, balsamic vinegar sorbet*

Filet de rouget en habit noir, spaghetti de légumes parfumés à l'ail

▪ *Fillet of red mullet wrapped in black, garlic flavoured vegetable spaghetti*

Duo de sole tropicale et gambas au basilic, riz sauvage parfumé

▪ *Duo of tropical sole and prawns with basil, fragrant wild rice*

Rouelle de gigot d'agneau grillée, jus court, mille-feuille d'aubergine et tomate

▪ *Grilled lamb steak, light jus, aubergine and tomatoe millefeuille*

Pièce du boucher poêlée, sauce paprika, pommes de terre confites à l'huile d'olives, fricassée de pleurotes et asperges

▪ *Pan-fried beef steak, paprika flavoured jus, potatoes confit in olive oil, oyster mushrooms and asparagus*

Crème brûlée maison à la menthe

▪ *Homemade mint blossom cream*

Tartelette sablée aux fraises, glace bulgare et coulis de fruits rouges

▪ *Strawberry shortbread tartlet with Bulgarian ice cream and a red fruit coulis*

Carpaccio d'ananas à la vanille, sorbet citron vert

▪ *Carpaccio of vanilla flavoured pineapple, lime sorbet*

Blanc-manger au chocolat noir, espuma de framboise

▪ *Dark chocolate blancmange, raspberry foam*

Sur le pouce on the spot

☞ ☞ Plat disponible 24h/24h / Dish available 24h

L'assiette de frites ▪ <i>French fries</i>		4.00
L'assiette de fromages ▪ <i>Plate of cheese</i>	☞ ☞	7.00
L'assiette de saumon fumé ▪ <i>Smoked salmon</i>	☞ ☞	12.00
Steak tartare, frites et salade ▪ <i>Raw steak tartare, French fries and salad</i>		12.00

Les pâtes pasta

Lasagne végétarienne ▪ <i>Vegetarian lasagna</i>	☞ ☞	10.00
Tagliatelles aux asperges et poivrons ▪ <i>Pasta served with asparagus and peppers</i>		11.00
Tagliatelles à la crème de saumon fumé ▪ <i>Pasta served with cream and smoked salmon</i>		11.00
Tagliatelles au jambon Serrano et pignons, pesto de basilic ▪ <i>Pasta served with Serrano ham, pine nuts and basil pesto</i>		11.00

Les sandwichs sandwiches

Club sandwich à la volaille ▪ <i>Club sandwich with poultry</i>	☞ ☞	13.50
Le Hamburger de bœuf, frites ▪ <i>Beef burger and French fries</i>		13.50

Les grandes salades king size salads

Salade Caesar volaille ou poisson Salade, parmesan, croûtons, sauce anchois, œuf, tomate ▪ <i>Green salad, parmesan, croutons, anchovy sauce, egg, tomato</i>	☞ ☞	12.00
Salade méridionale Salade, carpaccio de bœuf, parmesan, pignon de pin, melon, sorbet balsamique, gressin de jambon Serrano, tomates ▪ <i>green salad leaves, beef carpaccio, grissini bouquet with Serrano ham, balsamic vinegar sorbet, parmesan cheese, melon, tomatoes, pine nuts</i>		12.00
Salade végétarienne ▪ <i>veggie salad</i>	☞ ☞	10.00

Les omelettes omelet

À votre goût (fines herbes, jambon, fromage) ▪ <i>Up your taste (mixed herbs, ham, cheese)</i>		10.00
--	--	--------------