

LES PLATS PRINTANIERS DU CHEF

Melon Jambon de Parme (avec ou sans Porto) <i>Parma Ham and melon</i> (with or without Porto Alcohol)	11
Gaspacho de tomate , tapenade et légumes croquants <i>Gazpacho tomatoes, tapenade and crisp vegetables</i>	11
Burrata crémeuse d'Italie , tomates, basilic, olives et cébette <i>Creamy burrata from Italy, tomatoes, basil, olives and spring onion</i>	12
Salade Niçoise , ventrêche de thon, poivrons, salade, olives, œuf <i>Niçoise Salad, tuna belly, pepper, salad, olive, egg</i>	13
Salade César , volaille, pancetta, salade, parmesan et pain croustillant <i>Caesar salad, grilled chicken, pancetta, romaine salad, crunchy bread</i>	15
Tartare de Bœuf , tradition Française coupé au couteau, frites, salade <i>Beef Tartar, French tradition cut with knife, French fries and salad</i>	19
Raviolis au foie gras , légumes verts sauce Noilly <i>Raviolis with Foie gras, green vegetables, Noilly sauce</i>	21
Pâtes fraiche aux Vongole (palourdes) <i>Fresh Pasta with Clams</i>	18
Burger de bœuf , sauce à l'ancienne, pancetta, cheddar, pommes frites <i>Beef Burger, mustard sauce, pancetta, melted cheddar, French fries</i>	19
Noix d'entrecôte Angus Argentine , sauce Béarnaise, pomme purée <i>Rib steak Angus Argentina, Béarnaise sauce, mashed potatoes</i>	24
Cabillaud , tatin de tomates et sauce vierge <i>Cod tomatoes Tatin, oil sauce</i>	20
Volaille cuite doucement aux étrilles, champignons et gnocchis <i>Slowly cooked poultry, creamy currycomb reduction, gnocchis, mushrooms</i>	24
DESSERT	
Perle de meringue citron vert et son sorbet <i>Meringue, acid lime and its sorbet</i>	11
La poire façon belle Hélène , coulis de chocolat <i>Pear Belle Hélène, chocolate coulis</i>	12
Moelleux au chocolat , 70% Valhrona, glace à la vanille de Madagascar (10minutes de cuisson) <i>Chocolate moelleux, 70% Valhrona, Madagascar vanilla ice cream</i> (10 min cooking time)	12
Crème brûlée , vanille et caramel <i>Crème brûlée, vanilla and caramel</i>	11
Millefeuille vanille caramel , arlette, noisettes torréfiées, glace caramel <i>Millefeuille vanilla caramel, roasted hazelnuts, caramel ice cream</i>	12

PLATS DU JOUR/DISHES OF THE DAY

Plat du Jour/Dish of the day

14

Plat du jour & son café gourmand

Dish of the day with gourmet coffee

17

MARDI/TUESDAY

Sauté de veau Marengo, poêlée de verts, agrume et cébette

Veal Marengo, green vegetables, citric and scallion

MERCREDI/TUESDAY

Suprême de volaille, façon basquaise, riz pilaf

Fowl Supreme, Basque tradition, rice pilaf

JEUDI/THURSDAY

Daube de bœuf à la provençale, lard fumé champignons de Paris, tomates confites et gnocchis

Provençal braised beef, smoked bacon with Paris mushrooms, confit tomatoes and gnocchis

VENDREDI/FRIDAY

Aïoli cabillaud, légumes de saison, soupe de poisson de roche

Aïoli cabillaud fish, seasonal vegetables, fish