

MENU

NOS PLATS

POUR

LE PETIOT *

Finger de poulet crispy, frites ou Pâtes du jour
Crispy chicken finger or pasta of the day

1 Boule de glace ou
Assortiment de mignardises
1 Scoop of ice cream or Mini pastries

Sirop à l'eau
Water syrup

13€

*jusqu'à 12 ans

FORMULE

DU JOUR

Salade du moment

ou

Légumes grillés, burrata

Quiche or Grilled vegetable salad with burrata cheese

Café Gourmand
Gourmet Coffee

17€

FORMULE

DU MARCHÉ

Entrée + Plat ou Plat + Dessert - 21€

Starter / Main course or Main course / Dessert

Entrée + Plat + Dessert - 25€

Starter / Main course / Dessert

Œuf mimosa / *Mimosa egg*
ou
Entrée du jour / *Starter of the day*

Plat du jour / *Main course of the day*
ou
Pâtes du jour / *Pasta of the day*

Petit pot de crème au chocolat / *Small pot of chocolate cream*
ou
Dessert du jour / *Dessert of the day*

PLATS

À LA CARTE

Pizza Margherita	17€
Extra : chorizo, jambon, champignon, fromage de chèvre 2€ <i>Extra: chorizo, ham, mushroom, Goat cheese €2</i>	
Omelette nature frites & salade	14€
Extra : chorizo, jambon, champignon, fromage 2€ <i>Plain omelet with fries & salad - Extra: ham, mushroom, cheese €2</i>	
Carpaccio de bœuf	15€
Roquette, parmesan Capre citron servi avec des frites maison <i>Beef carpaccio : Arugula, parmesan, capers, and lemon, served with homemade fries</i>	
Fish and chips	17€
Tartare de saumon avocat frites salade	19€
<i>Salmon tartare with avocado, served with French fries and salad</i>	
Pièce du boucher frites salade	21€
<i>Butcher's cut served with French fries and salad</i>	
Tortellini tricolore 3 fromages à la crème	15€
<i>Three-cheese tricolor tortellini with a cream sauce</i>	
Salade César	18€
Salade Niçoise	17€
Filet de dorade riz Pilaf et sauce du chef	19€
<i>Sea bream fillet with pilaf rice and preserved lemon sauce</i>	
Plat du jour	16€
<i>Daily special and of the day</i>	

NOS

DESSERTS

Crème Brulée	8€
Brioche perdue au caramel beurre salé	10€
<i>Brioche French toast with salted caramel</i>	
Profiteroles	10€
Baba au Rhum Bacardi	10€
<i>Bacardi Rum Baba</i>	
Café gourmand	10€
<i>Gourmet coffee</i>	
Cheesecake et son coulis de fruit	8€
<i>Cheesecake with fruit coulis</i>	
Dessert du jour	8€
<i>Dessert of the day</i>	

NOS

COUPES GLACEES

Coupe Melba aux fruits de saison	10€
<i>Seasonal fruit Melba</i>	
Café liégeois	10€
Coupe le Colonel	10€
<i>Sorbet au citron arrosé de vodka</i> <i>Coupe Colonel : lemon sorbet drizzled with vodka</i>	
2 boules de glace	6€
<i>2 scoops of ice cream</i>	
3 boules de glace	8€
<i>3 scoops of ice cream</i>	