



Les Entrées/Starters

- ♣ **Salade de Tomate, Fraises et Burrata au Pesto Rosso** 9€
Tomato and Strawberries salad with Burrata and Red Pesto
- ♣ **Crevettes Sauvages Pannées, Bisque Crémée à l'Ail et au Persil** 9€
Breaded Wild Prawn, Creamy Bisque with Garlic and Parsley
- ♣ **Carpaccio de Bœuf Charolais au Pecorino et Câpres** 8€
Charolais Beef Carpaccio with Pecorino and Capers
- ♣ **Œuf Bio en Croûte de Chorizo, Crémeux de Petits Pois** 8€
Poached Organic Egg in Chorizo Crust, Creamy Peas Sauce

Les Viandes/Meats

- ♣ **Poire de Bœuf Marinée, Jus Corsé, Gnocchis au Beurre de Cive et Parmesan** 22€
Marinated Round Beef, Meat juice and Gnocchi with Chive Butter and Parmesan
- ♣ **Cheeseburger, Frites et Salade** 17€
Cheesburger, French Fries and Salad
- ♣ **Travers de Porc Rôti au Miel de Romarin, Pommes Grenailles** 20€
Roasted Ribs with Rosemary Honey, Potatoes

Le Poisson/Fish

- ♣ **Filets de Rouget, Sauce Vierge, Poêlée de Légumes à l'Aneth** 22€
Red Mullet Filet, Virgin Sauce, Pan Fried Vegetables with Dill

La Salade/Salad

- ♣ **Salade au fromage de Chèvre Roti, Noix Lardons** 17€
Roasted Goat Cheese Salad, Walnuts, Lardons and Poached Egg
- ♣ **Salade de Crevettes Pannées, Avocats et Pomelos** 20€
Prawn Salad, Avocado and Pomelos
- ♣ **Salade de Poulet Croustillant, Coriandre Fraiche et Cacahuètes** 17€
Crusty Chicken Salad with Coriander and Peanuts

Le Végétarien

- ♣ **Gnocchi au Beurre de Cive, Fèves et Tomates Cerises au Parmesan** 17€
Gnocchi with Chive Butter, Broad Beans Cherry Tomatoes and Parmesan

Les Fromages

- ♣ **Planche de Fromages, Condiment abricot Basilic** 12€
Cheeses Board, apricot and Basil condiment

Les Desserts

- ♣ **Gâteau Moelleux aux Amandes et Pavot, Crème de Citron et Meringue** 8€
Almond Soft Cake with Almond and Poppy Seeds, Lemon Cream and Meringue
- ♣ **Viennoiserie façon Pain Perdu, Framboises Fraîches et Crème Glacée à la Pistache de Sicile** 9€
French Toast Pastries, fresh Raspberries and Sicilian Pistachio Ice Cream
- ♣ **Moelleux Chocolat-Tonka, Glace Vanille et Nougatine** 8€
Chocolate Sponge Cake, Vanilla ice Cream
- ♣ **Coupe Glacée 3 Parfums au Choix** 8€
Ice-Cream Bowl 3 Flavours
Vanille Bourbon de Madagascar/ Bourbon vanilla from Madagascar
Pistache de Sicile/ Sicilian pistachio
Chocolat Noir de Suisse / Dark chocolate from Switzerland
Griottes Morello / Cherry
Mangue / Mango
Pêche de Vigne / Vine Peach

FORMULE MIDI 23 €

Entrée du jour + Plat du jour
Plat du jour + Dessert du jour

FORMULE MIDI 29 €

Entrée du jour + Plat du jour+ Dessert du jour

Origine des Viandes selon arrivage voir l'ardoise
Meat origin according to arrival, see slate

Informations allergènes sur demande
Allergens informations on request

Prix nets en euros – service compris
Net prices in euros - service included

