

## NOS ENTREES

### STARTERS

Les œufs bio cuits à la coque, mouillettes à la truffe d'été, salade roquette et copeaux de pecorino 22

*Organic boiled eggs, summer truffle toasts, arugula salad, pecorino cheese*

Les nems végétariens, salade romaine, pequillos et menthe fraîche, sauce gingembre et piment rouge 18

*Vegetarian spring rolls, romaine salad, pequillos and fresh mint, ginger and red pepper sauce*

Le ceviche de thon et avocat, citronnelle, tomate et huile d'olive au citron 20

*Tuna ceviche with avocado, lemongrass, tomato and lemon olive oil*

La déclinaison de tomates colorées, burrata crémeuse, pesto et salade roquette 20

*The declination of colorful tomatoes, creamy burrata, pesto and arugula salad*

## NOS PLATS

### MAINS COURSES

Le filet de bœuf cuit à votre goût, sauce aux cèpes, 180gr 38  
Façon Rossini 42

*Beef tenderloin cooked at your taste, porcini mushroom sauce, 180gr  
Rossini style*

Notre pêche du jour, selon arrivage, juste grillée, servie avec sa sauce vierge  
Pour une personne, environ 500gr 38  
Pour deux personnes, environ 1kg 76

*Our catch of the day, according to arrival, just grilled, served with virgin sauce  
For one person, about 500gr  
For two people, about 1kg*

Le suprême de volaille cuit basse température, carottes fanes et oignons doux 26

*Poultry supreme cooked low temperature, carrots tops and sweet onions*

La belle côte de veau rôtie, romarin et ail en chemise, jus de cuisson réduit 34  
250gr

*The nice roasted veal chop, rosemary and garlic, reduced cooking juices, 250gr*

### GARNITURES AU CHOIX

Légumes vapeur

Pomme purée

Frites

Salade verte de mesclun

Pâtes au beurre

Pommes de terre en persillade

Légumes sautés au wok

Ratatouille

Riz blanc

## GARNITURE SUPPLEMENTAIRE : 4 EUROS

### ON SIDE DISHES

*Steamed vegetables*

*Mash potatoes*

*French fries*

*Green salad*

*Pasta with butter*

*Sauteed potatoes with parsley*

*Wok sauteed vegetables*

*Ratatouille*

*White rice*

### EXTRA ON SIDE DISH : 4 EUROS

## NOS DESSERTS MAISON

### HOMEMADE DESSERTS

Le vacherin glacé à la fraise et vanille, coulis de fruits rouges 12

*Iced vacherin with strawberry and vanilla, red fruit coulis*

Les profiteroles aux amandes, glace vanille, chantilly et sauce au chocolat 12

*Almond profiteroles, vanilla ice cream, whipped cream and chocolate sauce*

La soupe de fruits rouges et sorbet cassis 14

*Red fruits soup with blackcurrant sorbet*

Notre café gourmand et ses douceurs 12

*Our gourmet coffee and its sweets*

Assortiment de glaces et sorbets (3 boules) 9

Vanille, chocolat, café, pistache, caramel beurre salé

Mandarine, fraise, coco, framboise, citron vert, cassis, pomme verte

*Assortment of ice creams and sorbets (3 scoops)*

*Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, salted butter caramel*

*Mandarine, strawberry, coconut, raspberry, lime, blackcurrant, green apple*

Prix en euros taxes et service inclus  
Origines de nos viandes : Irlande, USA, France  
Volaille : France