



À Partager ou Pas...

To Share or not ...

Brochettes de poulet satay croustillantes sauce bumbu et citron vert

Crispy satay chicken skewers with bumbu sauce and lime

Traditionnelle focaccia à la truffe noire, buratta, roquette et huile à l'ail

Traditional black truffle focaccia, buratta, arugula and garlic oil

Calamars à la romaine sauce grecque aux fines herbes

Calamari "à la romaine", greek sauce with fine herbs

Nems au poulet, menthe fraîche, romaine et nuoc-mam

Chicken nems served with fresh mint, romaine lettuce and nuoc-man sauce

Prix nets en euros - Services compris - La maison n'accepte pas les chèques

Entrées

Starters

La grilled César salade

Grilled Caesar salad

Gravlax de saumon en carpaccio, pointe de crème, confiture de zeste d'agrumes et pain suédois

Salmon gravlax in Carpaccio, hint of cream, citrus zest jam and Swedish bread

Salade d'artichauts frits, roquette, copeaux de pecorino, tomates confites

Salad of fried artichokes, arugula, pecorino shavings, candied tomatoes

L'oeuf mollet au pesto, salade d'asperges en trois façons

Soft-boiled egg with pesto, asparagus salad in three ways

Tartare de thon rouge aux agrumes, mangue et mayonnaise légère au wasabi

Red tuna tartar with citrus fruits, mango and a light wasabi mayonnaise

Prix nets en euros - Services compris - La maison n'accepte pas les chèques

Pièces d'exception, sélectionnées pour vous

Côte de boeuf à partager

Prime rib to share

L'épaule d'agneau confite aux herbes du sud

Lamb shoulder candied with southern herbs

Daurade de méditerranée aux parfums de garigue

Mediterranean sea bream with scents of garrigue

Sole grillée

Grilled sole

Homard bleu grillé

Grilled blue lobster / price per 100gr

Le Bar de ligne au 100gr

Sea-bass / price per 100gr

Sauces :

Huile vierge, sauce moutarde ancienne, béarnaise, beurre blanc

Virgin oil, whole grain mustard, béarnaise, white butter

Garnitures supplémentaires *Extra side-dishes*

Sucrine, frites, riz, pomme de terre ou légumes du moment

Sucrine lettuce, fries, rice, potatoes, seasonal vegetables

Écrasé de pomme de terre à la truffe

Mashed potatoes with truffle

Prix nets en euros - Services compris - La maison n'accepte pas les chèques

Poissons

Fishes

Filet de loup, sauce vierge

Filet of sea bass, virgin sauce

Tataki de thon, aux trois sésames, sauce sashimi

Tuna tataki, with three sesame seeds, sashimi sauce

Gambas grillées sauté au basilic thaï

Grilled prawns sautéed with Thai basil

Crispy Lobster Burger

Garnitures supplémentaires *Extra side-dishes*

Sucrine, frites, riz, pomme de terre ou légumes du moment

Sucrine lettuce, fries, rice, potatoes, seasonal vegetables

Écrasé de pomme de terre à la truffe

Mashed potatoes with truffle

Pâtes Fraîches

Fresh Pasta

Linguine alla Vongole

Linguine alla vongole

Fettucine au homard et sa bisque

Lobster fettuccine and bisque

Ravioles ouvertes de bolognaise au homard

Lobster bolognese ravioli

Prix nets en euros - Services compris - La maison n'accepte pas les chèques

Viandes

Meats

Traditionnel tartare de boeuf au couteau, frites, salade

Traditional beef tartar served with fries and lettuce

Côte de veau en basse température et sa sauce à la moutarde à l'ancienne

Veal chop cooked in low temperature with a whole grain mustard sauce

Filet de boeuf sélection grillé et son beurre café de paris

Grilled beef tenderloin with cafe de paris butter

Angus beef and cheese burger

Garnitures supplémentaires *Extra side-dishes*

Sucrine, frites, riz, pomme de terre ou légumes du moment

Sucrine lettuce, fries, rice, potatoes, seasonal vegetables

Écrasé de pomme de terre à la truffe

Mashed potatoes with truffle

Prix nets en euros - Services compris - La maison n'accepte pas les chèques

Desserts

Dessert

Sélection de notre pâtissier

Selection of our pastry chef

Ananas confit au muscovado flambé au Don Papa

Pineapple confit with muscovado flambéed with don papa

Omelette Norvégienne artisanale flambée au Grand Marnier

Artisanal Norwegian omelette flambéed with Grand Marnier

Coupe de glaces et sorbets 2 saveurs

Yaourt/vanille/chocolat/café/nutella/coco citron/passion /fraise/menthe/mangue

Scoops of ice cream and sorbets

Yoghurt/vanilla/chocolate/coffee/nutella/coconut lemon/passion fruit/strawberry/mint/mango

Colonel (sorbet citron et vodka)

Colonel (lemon sorbet and vodka)

Vanilla Sunday

Crème glacée vanille + accompagnements (Fruits rouges, chantilly, amandes torréfiées, chocolat)

Vanilla ice cream + side dish (Red fruits, whipped cream, roasted almonds, chocolate)

Salade de fruits

Fruit salad

Chocolat liégeois / Dame blanche

Chocolate ice cream with whipped cream / Vanilla ice cream with whipped cream and warm chocolate

Café Gourmand

Gourmet coffee

Prix nets en euros - Services compris - La maison n'accepte pas les chèques