

A Partager ou pas

| | |
|--|----|
| Trio de sucrine et crabe à la menthe, pamplemousse rose et granny smith <i>Trio of crab, pink pomelo and apple on a bed of sucrine lettuce</i> | 19 |
| Tacos au thon rouge mariné au gingembre et combava, guacamole au diapason <i>Red tuna tacos marinated in ginger and combava fruit served with guacamole</i> | 19 |
| Dim Sum vapeur au kaffir, pak-choi, sweet chili sauce <i>Steamed Dim Sum with sweet chili sauce</i> | 18 |
| Calamars poêlés en persillade..... <i>Pan-fried calamari sautéed with parsley</i> | 19 |
| Nems à la volaille, menthe fraîche et salade romaine, sauce nuoc-man (4 pièces)..... <i>Dumplings served with lettuce, fresh mint and Nuoc Mam sauce</i> | 16 |

Entrées

| | |
|---|----|
| Stracciatella des Pouilles, Cœur de bœuf arrosé au pesto alla Genovese... <i>Italian stracciatella, tomatoe served with pesto alla genovese</i> | 22 |
| Effeuillé d'artichaut, cœur d'anchois et roquette au parmesan <i>Cooked artichoke with anchovy, arugula sprouts and parmesan</i> | 23 |
| L'incontournable César Salade au poulet fermier grillé et bacon crispy <i>Caesar salad with grilled chicken and crispy bacon</i> | 24 |
| Salade des Cyclades - féta, grenades et tzatziki à la menthe <i>The « Cyclades » salad with feta cheese, pomegranate and a minty tzatziki</i> | 22 |
| Pousses d'épinards aux crevettes et pomme granny, tomme de brebis et vinaigre de cidre <i>Spinach shoots with prawns, apple, sheep cheese and cider vinegar</i> | 26 |
| Tartare de thon rouge au ponzu, gingembre rose et guacamole maison ... <i>Red tuna tartar with ponzu sauce and ginger served with guacamole</i> | 27 |

Viandes

| | |
|---|----------|
| Tartare de bœuf au couteau, à la truffe d'été, salade et frites..... | 28 |
| <i>Beef tartar with summer truffle shreds served with lettuce and fries</i> | |
| Carpaccio de bœuf mariné au poivre, salade et frites..... | 28 |
| <i>Beef carpaccio marinated in pepper served with lettuce and fries</i> | |
| Milanaise de Veau, linguines fraîches à la Napolitaine..... | 28 |
| <i>Milanese style veal with fresh linguine and napolitane sauce</i> | |
| The Sailing Cheeseburger au pain artisanal, frites | 28 |
| <i>Our very own "Sailing" cheeseburger with fries</i> | |
| Filet de bœuf "Black Angus" grillé | 42 |
| <i>Grilled Black Angus beef filet</i> | |
| Côte de bœuf "Black Angus" grillée | 54/pers. |
| <i>Grilled Black Angus Prime rib</i> | |

Sauces : Béarnaise, Chimichurri, Poivre

Poissons

| | |
|--|----|
| Steak d'espadon sur le grill | 32 |
| <i>Swordfish steak on the grill</i> | |
| Moules marinières et frites fraîches | 28 |
| <i>Marinière style mussels with fries</i> | |
| Tentacule de poulpe au caramel d'orange et poivre Sichuan | 34 |
| <i>Octopus tentacles cooked with an orange caramel and Sichuan pepper</i> | |
| Calamars marinés à la citronnelle et basilic thaï à la plancha | 30 |
| <i>Calamari marinated in lemongrass and Thai basil cooked on a plancha</i> | |

Poissons entier grillés

| | |
|---|----------|
| Dorade / Loup pour 1 ou 2 pers..... | 46/pers. |
| <i>Sea Bream / Sea Bass (for 1 or 2 pers)</i> | |
| Sole Meunière ou grillée..... | 56/pers. |
| <i>Grilled or Meunière style Sole</i> | |
| Saint-Pierre | 59/pers. |
| <i>John Dory fish (per person)</i> | |
| Langouste grillée | 69/pers. |
| <i>Grilled spiny lobster</i> | |

Sauces : Beurre blanc, Chimichurri



Pâtes fraîches

| | |
|---|----------|
| Linguine à la Vongole | 30 |
| <i>Vongole linguini</i> | |
| Macaroni crémé à la truffe d'été | 34 |
| <i>Macaroni with a summer truffle cream</i> | |
| Pâtes à la langouste | 69/pers. |
| <i>Spiny lobster pasta</i> | |

Accompagnement supplémentaire

| | |
|--|----|
| Macaroni à la truffe d'été..... | 10 |
| <i>Macaroni with summer truffle</i> | |
| Ecrasé de pomme de terre et jus de viande..... | 7 |
| <i>Crushed potatoes in a brown juice</i> | |
| Epis de maïs..... | 7 |
| <i>Corn cob</i> | |
| Cœur de Sucrine..... | 7 |
| <i>Sucrine lettuce</i> | |
| Légumes du jour..... | 7 |
| <i>Seasonal vegetables</i> | |
| Pommes de terre en robe des champs et crème fraîche aux herbes | 7 |
| <i>Potatoes with a fine herbs cream</i> | |

Desserts

A Partager

à commander en début de repas

| | |
|--|----|
| Sélection de Fruits givrés et fruits frais à partager (4 à 6 personnes)..... | 75 |
| <i>Assortment of frosted and fresh fruits... to be shared (4 to 6 pers)</i> | |

| | |
|---|----|
| Tartelette aux framboises, mousseline à la vanille des Iles | 14 |
| <i>Raspberry pie with a vanilla mousseline</i> | |

| | |
|--------------------------------------|----|
| Tartelette aux fruits de saison..... | 14 |
| <i>Seasonal fruit pie</i> | |

| | |
|----------------------------|----|
| Tarte citron meringué..... | 14 |
| <i>Lemon meringue pie</i> | |

| | |
|--|----|
| Gros choux comme une Tropicane..... | 14 |
| <i>Big pastry puff filled with a custard cream</i> | |

| | |
|--|----|
| Salade de fruits ou coupe de fruits rouges | 14 |
| <i>Fruits salad or red fruit bowl</i> | |

| | |
|--|----|
| Eclair 100% chocolat, craquelin aux noisettes..... | 14 |
| <i>Chocolate éclair, nutty biscuit...</i> | |

| | |
|---------------------------------|----|
| Assortiment gourmand..... | 14 |
| <i>Assortment of delicacies</i> | |

Glaces



| | |
|--|----|
| Coupe de glaces et sorbets (2 saveurs au choix) | 7 |
| <i>Choice of sorbet or ice cream (2 scoops)</i> | |
| <i>Vanille, chocolat, café, citron, fraise, Passion, malaga, stracciatella</i> | |
| Dame Blanche | 14 |
| <i>Vanilla ice cream with whipped cream, and warm molten chocolate</i> | |
| Chocolat Liégeois..... | 14 |
| <i>Chocolate ice cream with whipped cream</i> | |
| Colonel (sorbet citron et vodka) | 15 |
| <i>Colonel (lemon sorbet with vodka)</i> | |
| Sélection de Fruits givrés et fruits frais à partager (4 à 6 personnes)..... | 75 |
| <i>Assortment of frosted and fresh fruits... to be shared (4 to 6 pers)</i> | |