

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

Sashimi d'espadon à la grenade, algues wakamé et pointe de wasabi	22
<i>Sashimi of swordfish served with pomegranate, wakamé seaweed and wasabi</i>	
Dans un verre, l'avocat crevettes façon "Cocktail"	26
<i>Cocktail of avocado and prawns served in a glass</i>	
Pousses d'épinards aux crevettes et pomme granny, tomme de brebis et vinaigre de cidre	26
<i>Spinach shoots with prawns, apple, sheep cheese and cider vinegar</i>	
Effeuillé d'artichaut, cœur d'anchois et roquette au parmesan	23
<i>Cooked artichoke with anchovy, arugula sprouts and parmesan</i>	
Gambas et fleur de courgette en tempura, sauce fraîcheur	28
<i>Tempura of prawns and zucchini flower</i>	

Viandes

Côtes d'agneau grillées au thym..... <i>Grilled lamb chop with thyme</i>	36
Escalope de veau au marsala..... <i>Veal escalope with marsala sauce</i>	32
Filet de bœuf "Black Angus" grillé..... <i>Grilled Black Angus beef filet</i>	42
Côtes de boeuf "Black Angus" grillées pour 2 personnes <i>Grilled Black Angus prime rib for 2 pers.</i>	54/pers.

Sauces : Béarnaise, Chimichurri

Poissons

Brochette de Noix de Saint-Jacques au fenouil <i>Scallops skewer with fennel</i>	36
Camerone grillée à l'huile citronné <i>Grilled jumbo shrimp with a lemon infused oil</i>	42
Tentacule de poulpe au caramel d'orange et poivre Sichuan <i>Octopus tentacles cooked with an orange caramel and Sichuan pepper</i>	34
"Lobster rolls" pain brioché, homard et crudités, oignons frits et mayonnaise au yuzu <i>Our lobster roll with a yuzu mayonnaise</i>	36

Poissons entier grillés

Dorade / Loup pour 1 ou 2 pers <i>Sea Bream / Sea Bass (for 1 or 2 pers)</i>	46/pers.
Loup en croûte de sel <i>Salt crusted sea bass</i>	52/pers.
Sole Meunière ou grillée <i>Grilled or Meunière style Sole</i>	56/pers.
Saint-Pierre <i>John Dory fish (per person)</i>	59/pers.
Langouste grillée <i>Grilled spiny lobster</i>	69/pers.

Sauces : Beurre blanc, Chimichurri

Nos prix sont nets en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques



Pâtes fraîches

Linguine à la Vongole 30

Vongole linguini

Macaroni crémé à la truffe d'été 34

Macaroni with a summer truffle cream

Pâtes à la langouste 69/pers.

Spiny lobster pasta

Accompagnement supplémentaire

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

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>	