

PLANCHE APÉRITIVE / APPETIZER

PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE, PECORINO AU POIVRE,
OLIVES VERTES, GRISSINI

Italian charcuterie platter, pepper pecorino, green olives and breadsticks

1 PERS - 16 €

2 PERS - 24 €

SÉLECTION DE FROMAGES, MIEL ET NOIX

Cheese plate with honey and nuts

16 €

ENTRÉES /STARTERS

BURRATA, SALADE DE TOMATES CERISE, ROQUETTE ET BASILIC 19 €

Burrata, arugula salad and cherry tomatoes with basil



POKE BOWL : GRAVELAX DE SAUMON, AVOCAT, QUINOA, 23 €

FÈVE DE SOJA, CONCOMBRE ET MANGUE

Poke bowl: Salmon gravlax, avocado, quinoa, soybeans, cucumber and mango

PARMIGIANA D'AUBERGINES



Eggplant parmigiana

18 €

SALADE VEGETARIENNE



CAROTTES, FÈVES DE SOJA, TOMATES CERISE, CONCOMBRE, MESCLUN,
RADIS ROND ET FENOUIL

Vegetarian salad : Carrots, soybeans, cherry tomatoes, cucumber, mesclun, round radishes, and fennel

14 €



Plats végétariens / Vegetarian dishes



Le restaurant n'accepte ni les chèques ni les tickets restaurant

Merci de votre compréhension


Prix nets – service compris

The restaurant does not accept bank checks

Thank you for your understanding

Net prices – service included

PÂTES / FIRST COURSE

SPAGHETTI AUX PALOURDES ET BOTTARGA <i>Spaghetti with clams and bottarga</i>	26 €
RISOTTO AUX FRUITS DE MER * <i>Seafood risotto</i> * (min. 2 personnes/min. 2 people)	32 €/p
MEZZI PACCHERI AUX GAMBAS ET SA BISQUE, AUBERGINE ET BASILIC <i>Mezzi paccheri with prawns and bisque, eggplant and basil</i>	26 €
TORTELLONI AU LOUP DE MER, CITRON ET COULIS DE TOMATE JAUNE <i>Tortelloni with sea bass, lemon, and yellow tomato coulis</i>	28 €
SPAGHETTI CRÈME DE BROCOLIS, TOMATES SÉCHÉES  ET CROQUANT DE PARMESAN <i>Broccoli cream spaghetti with sun-dried tomatoes and crispy Parmesan</i>	24 €

POISSON / FISH

FRITURE MIXTE DE LA MER, LÉGUMES EN TEMPURA ET SAUCE TARTARE <i>Fried mixed seafood with tempura vegetables, tartar sauce</i>	38 €
PAVÉ DE DAURADE ROYAL GRATINÉ AUX HERBES DE PROVENCE PURÉE DE POMMES DE TERRE CITRONNÉE ET LÉGUMES <i>Gratinéed Royal Sea Bream fillet with Provence herbs, lemon-infused mashed potatoes and vegetables</i>	33 €
TATAKI DE THON ROUGE MI-CUIT, POÊLÉE DE LÉGUMES AU CITRON VERT, QUINOA TIÈDE <i>Half-cooked red tuna tataki, fried vegetables with lime, warm quinoa</i>	32 €
GRILLADE DE POISSONS ET LÉGUMES <i>Mix of grilled fish, vegetables</i>	42 €

VIANDE / MEAT

TAGLIATA DE BŒUF GRILLÉ, TOMATES CERISE, ROQUETTE, PARMESAN ET POMMES DE TERRE RÔTIES <i>Beef tagliata, arugula salad, cherry tomatoes, parmesan and baked potatoes</i>	34 €
---	------

DESSERTS

TIRAMISU MAISON <i>Tiramisu</i>	12 €
PANNA COTTA (CHOCOLAT OU FRUITS ROUGES) <i>Panna cotta (chocolate or red berries)</i>	10 €
DÔME AU CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISES, GELÉE D'ORANGE <i>White chocolate and raspberry dome with orange jelly</i>	12 €
CARPACCIO D'ANANAS, SORBET AU CITRON VERT <i>Pineapple carpaccio and lime sorbet</i>	12 €
GLACE / SORBET (1 BOULE) <i>Ice cream /Sorbet (1 scoop)</i>	5 €

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)/Kid's menu (up to 12 y.o.) 16 €

PÂTES BOLOGNESE

Pasta Bolognese

ou/or

ESCALOPE DE POLET PANE (OU NON)

AVEC DES POMMES DE TERRE

Breaded (or not) chicken breast with potatoes

ou/or

PAVE DE SAUMON ET POMMES DE TERRE

Salmon steak with potatoes

Dessert

PANNA COTTA AU CHOCOLAT

Chocolate panna cotta

ou/or

COUPE DE GLACE

Ice cream

Pour vous garantir des plats de qualité, tous nos plats sont réalisés à la minute. Une attente est parfois à prévoir...

Merci de votre compréhension.

To guarantee the quality of your dishes, they are all cooked to order.

A delay could be expected...

Thank you for your understanding.

CARTE DES BOISSONS

DRINKS MENU

*La vente d'alcool est réservée aux personnes âgées de 18 ans et plus.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.*

*Alcohol sales are restricted to individuals aged 18 and over.
Alcohol abuse is harmful to health,
please consume responsibly.*