

NOS ENTREES / STARTERS

Melon, pastèque et fêta

Olives taggiasche & menthe fraîche.

Watermelon, melon & feta with taggiasche olives & fresh mint.

Mozzarella burrata sur sa rosace de betteraves

Olives taggiasche & pesto de basilic.

Beetroot, burrata, taggiasche olives & basil pesto.

Pizzetta au jambon de Parme et copeaux de truffe d'été

Tuber Aestivum.

Small focaccia with summer truffles (Tuber Aestivum) & Parma ham.

Saumon mariné au gingembre

Pointes d'asperges vertes & pickles d'oignons rouges.

Ginger-marinated salmon, green asparagus tips & red onion pickles.

Salade d'artichauts et copeaux de parmesan Reggiano

Olives taggiasche, anchoïade.

Artichoke salad with taggiasche olives, Parmesan Reggiano shavings and anchovy.

Fraîcheur de crabe et avocat

Rosace de radis noir, vinaigrette yuzu curcuma.

Thinly sliced crab on avocado, black radish with yuzu turmeric vinaigrette.

Carpaccio de noix de Saint-Jacques

Copeaux de truffe d'été Tuber Aestivum.

Sea scallops carpaccio with summer truffles (Tuber Aestivum).

Tartare de daurade, mangue et son pesto de coriandre

& vinaigrette mangue.

Sea bream and mango tartare, coriander pesto & mango vinaigrette.

Foie-Gras de canard maison et pain de campagne grillé

Aux épices douces et porto blanc, chutney de figues.

Duck Foie-Gras with soft spices and white port, fig chutney.

Entre 18€ et 26€

NOS PÂTES / PASTA

Linguine à la sauce provençale

Sauce tomates fraîches et basilic et courgettes.

Linguina pasta, Fresh tomato sauce, zucchini.

Tortiglioni à la crème truffée Tuber Aestivum

Tortiglioni pasta with truffled cream.

Linguine aux gambas

Sauce tomates fraîches et basilic et courgettes.

Linguine with prawns, fresh tomato sauce, zucchini.

Entre 23,50€ et 41€

NOS VIANDES / MEAT

Suprême de poulet fermier, jus aux morilles

Écrasé de pommes de terre.

Chicken supreme, morels gravy & mashed potatoes.

Belle pièce de veau cuite à basse température

Jus aux olives et tomates confites à l'origan et polenta crémeuse.

Veal cooked at low temperature, olive and tomato confit juice with oregano and creamy polenta.

Poitrine d'agneau confite à basse température

Jus court au thym et son écrasé de pommes de terre.

Lamb breast confit at low temperature, thyme jus and mashed potatoes.

Pluma Ibérique

Jus court au thym et pomme de terre aux herbes.

Iberian Pluma pork, juice with thyme and herbed potatoes.

Filet de bœuf à la plancha

Pomme de terre aux herbes, sauce chimichurri.

Grilled beef tenderloin, potatoes with herbs and chimichurri sauce.

Entre 28€ et 43€

NOS POISSONS / FISH

Tataki de thon aux trois sésames

Riz basmati aux algues wakamé, gingembre, et sauce soja.

Tuna tataki, in 3 sesame seeds type, basmati rice, wakame seaweed and ginger.

Calamars à la plancha

Riz basmati, sauce vierge.

Grilled squid, virgin sauce and basmati rice.

Noix de Saint-Jacques snackées et Chorizo doux

Écrasée de pomme de terre, fondue de poireaux crémeuse et tuile au paprika.

Seared scallops and sweet chorizo, mashed potatoes, creamy leek fondue and paprika tuile.

Filet de daurade rôti à la plancha

Légumes sautés et sauce vierge.

Sea Bream filet, sautéed vegetables and virgin sauce.

Loup grillé pour 1 personne

Sea bass for 1 person.

Loup grillé pour 2 personnes

Sea bass for 2 persons.

La belle Sole meunière pour 1 personne

Meunière-style sole for 1 person.

Poissons grillés entiers et préparés en filets à votre table. Nos poissons sont garnis de légumes sautés.

Whole grilled fish, prepared at your table. Our fish are served with sautéed vegetables.

Entre 27,50€ et 95€

MENU ENFANT / KIDS MENU 16,00 €

Steak haché frais et écrasé pommes purée.

Minced steak with mashed potatoes.

ou

Filet de daurade, écrasé pommes purée.

Sea bream filet and mashed potatoes.

ou

Linguine sauce tomate fraîche, basilic & courgettes.

Desserts

Coupe de glace 2 boules au choix **ou** mini profiteroles **ou** fruit frais. 2 Scoops of ice cream **or** profiteroles **or** fresh fruit salad.

Boissons / Drinks

Un verre au choix : Coca Cola, Coca Zéro, Ice Tea Pêche, Limonade, Jus de Pomme/Orange/Ananas/Cranberry, Sirop.

Linguine with fresh tomato sauce, basil & zucchini.

NOS FROMAGES / CHEESES

Vieux comté 16/18 mois, salade de mesclun à l'huile de noisettes

Old comté 16/18 months, mesclun salad with hazelnut oil.

Saint Marcellin aux copeaux de truffes

Saint Marcellin with truffle shavings.

À partir de 12€

NOS COUPES DE GLACE / ICE CREAM

La Dame Blanche

Glace vanille, sauce chocolat noisette, chantilly maison.

Vanilla ice cream, chocolate and hazelnut sauce, homemade whipped cream.

L'Affogato

Glace vanille, café expresso, chantilly maison.

Vanilla ice cream, espresso coffee, homemade whipped cream.

La Poire Belle-Hélène

Glace vanille, poire, sauce choco-noisette et chantilly maison.

Vanilla ice cream, pear, chocolate-hazelnut sauce, homemade whipped cream.

La fraise Melba

Fruit fraise, glace vanille, glace fraise, coulis de fruits rouges, chantilly maison.

Strawberry fruit, vanilla & strawberry ice cream, berry fruit sauce, homemade whipped cream.

La pêche Melba

Fruit pêche, glace vanille, glace pêche, coulis de fruits rouges, chantilly maison.

Peach fruit, vanilla & peach ice cream, berry fruit sauce, homemade whipped cream.

Coconuts

Glace noix de coco, glace vanille, sauce choco-noisette, chantilly maison.

Coconut and vanilla ice cream, hazelnut and chocolate sauce, homemade whipped cream.

Le traditionnel banana split

Glace fraise, glace vanille, glace chocolat, banane, sauce choco-noisette, chantilly maison.

Vanilla, chocolate and strawberry ice cream, banana, hazelnut and chocolate sauce, homemade whipped cream.

Mont blanc

Glace vanille, crème de marron de l'Ardèche, chantilly maison.

Vanilla ice cream, chestnut cream, homemade whipped cream.

Coupe 2 boules

Coupe 3 boules

Glace : Vanille, chocolat, café, coco, menthe chocolat, caramel beurre salé, pistache, rhum raisin, yaourt.

Ice cream : vanilla, chocolate, coffee, mint chocolate, coco, salted caramel, pistachio, rum grape, yogurt.

Sorbet : fraise, citron, poire, pêche. *Sorbet : strawberry, lemon, pear, peach.*

Les coupes arrosées

- Colonel** : 2 boules de citron, 4 cl de vodka
Williamine : 2 boules de poire, 4 cl de poire williams
After Eight : 2 boules menthe chocolat, 4 cl de Get 27
Griottines : 2 boules glace yaourt, 4 cl de Griottines
Bacardi : 2 boules rhum raisin, 4 cl de Bacardi Cuatro
Reinette : 2 boules pomme, 4 cl de Calvados

Les cafés arrosés

- Irish Coffee** : Café, whisky, sirop de sucre de canne, chantilly maison
Italian Coffee : Amaretto, sirop de sucre de canne, chantilly maison
French Coffee : Cognac, sirop de sucre de canne, chantilly maison

Entre 8,50€ et 14,50€

NOS DESSERTS / DESSERTS

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Bourbon vanilla crème brûlée.

Exotisme de Tiramisu

Au fruit de la passion et crumble à la noix de coco.

Exotic Tiramisu with passion fruit and coconut crumble.

Baba rhum, brunoise de fruits frais et chantilly maison

Rum Baba, fresh fruit brunoise and homemade whipped cream.

Pavlova exotique à notre façon

Ananas, mangue, menthe fraîche, chantilly maison, coulis de fruits exotiques.

Pavlova with pineapple, mango, chopped fresh mint, exotic fruit coulis and homemade whipped cream.

Profiteroles à notre façon

Glace vanille et au caramel au beurre salé, sauce au chocolat-noisette et chantilly maison.

Profiteroles, vanilla and salted caramel ice cream, hazelnut chocolate sauce, homemade whipped cream.

Cookie cuisson minute

Noix de pécan, pépites trois chocolats et glace vanille.

Cookie minute cooked, pecan nuts, three chocolate flakes and vanilla ice cream.

Duo de fraises & framboises

Fresh strawberries & raspberries duo.

Fraisier

Génoise, crème pâtissière à la vanille et fraises fraîches

Strawberry cake : génoise, vanilla custard and fresh strawberries

Pensez à commander un gâteau d'anniversaire pour vos évènements familiaux : 13,50 € par personne
De notre pâtissier Pascal Lac

Entre 11,50€ et 14,50€