

NOS ENTREES / STARTERS

Velouté de butternut aux noisettes torréfiées

Butternut cream soup with roasted hazelnuts.

Terrine de porc noir de bigorre, confiture d'oignons et pain toasté

Black Bigorre pork terrine, onion jam and toasted bread.

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

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

Poêlon d'escargots aux champignons et beurre persillé

Pan-fried snails with mushrooms and parsley butter.

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).

Foie-Gras de canard maison aux épices douces Porto blanc, chutney de figes et pain de campagne grillé

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

MENU ENFANT / KIDS MENU

Steak haché frais et écrasé pommes purée.

Minced steak with mashed potatoes.

ou

Filet de rascasse, écrasé pommes purée.

Scorpion fish filet and mashed potatoes.

ou

Linguini sauce tomate fraîche.

Linguini with fresh tomato sauce.

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.

NOS POISSONS / FISH

Filet de rascasse à la plancha, légumes rôtis et beurre blanc

Scorpion fish fillet « a la plancha » roasted vegetables and white beurre.

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 ail et persil, riz basmati

Calamari à la plancha garlic and parsley Basmati rice.

Noix de Saint-Jacques snackées et Chorizo porc de bigorre 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.

Gambas flambées au pastis, légumes rôtis

Gambas flambéed with pastis roasted vegetables.

NOS PÂTES / PASTA

Gnocchis frais alla Sorrentina, sauce tomate maison Coeur de stracciatella onctueuse

Gnocchi, homemade tomato sauce, creamy stracciatella heart.

Cassiolette de coquillettes au jambon blanc, Pétales de truffe, gratinée au fromage comté

Mini short pasta truffle gratin with comté.

Tortiglioni à la crème truffée Tuber Aestivum

Tortiglioni pasta with truffle cream.

Linguine aux gambas et bisque de homard crémée

Linguine with prawns and creamy lobster bisque.

NOS VIANDES / MEAT

Pressé de poulet rôti, sauce crémeuse aux champignons

Pressed roast chicken with creamy mushroom sauce.

Filet de boeuf cuit à la plancha, jus court au romarin

Beef fillet cooked « a la plancha », rosemary jus.

Pièce de veau cuisson basse température, sauce Dijonnaise

Low-temperature veal with Dijon sauce.

Épaule d'agneau confite, jus corsé aux épices d'orient

Lamb shoulder confit, spicy juice with oriental spices.

Garnitures au choix / Choice of toppings

Légumes rôties de saison / Roasted seasonal vegetables

Pomme de terre aux herbes / Herbed potatoes

Écrasé de pomme de terre à la truffe / Mashed potatoes with truffles

Polenta crémeuse / Creamy polenta

Boulgour / Bulgur

Riz / Rice

LA PECHE / FISHING

Loup grillé pour 1 personne

Sea bass for 1 person.

Loup grillé pour 2 personne

Sea bass for 2 persons.

La belle Sole meunière pour 1 personne

Meunière-style sole for 1 person.

Garnitures au choix / Choice of toppings

NOS FROMAGES / CHEESES

Beaufort, roquette à l'huile de noisette

Beaufort cheese, arugula with hazelnut oil.

Petit chèvre mâconnais

Small Mâconnais goat's cheese.

NOS DESSERTS / DESSERTS

Exotisme de Tiramisu

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

Exotic Tiramisu with passion fruit and coconut crumble.

Baba au rhum, brunoise de fruits frais et chantilly maison

Rum Baba, fresh fruit brunoise and homemade whipped cream.

Profiteroles à notre façon

Glace vanille, 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

Tartelette du moment

Tartlet of the moment.

Omelette Norvégienne

Norwegian omelette.

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

LES DIGESTIFS 4cl

Orangerie de Monaco
Manzana
Sambuca
Get 27
Amaretto
Get 31
Grand-Marnier
Genepi
Fernet Branca
Grappa
Marie Brizard
Calvados
Calvados Fine V.S
Limoncello
Baileys

WHISKEY 4cl

Red Label
Jack Daniels
Jameson
Black Label
Chivas
Glenfiddich 12 ans
Toki Suntory (Japon)
Talisker

GIN & VODKA 4cl

Vodka Eristoff
Grey Goose
Gin Bombay Sapphire
Gin Bombay Original
Monkey 47
Gin de Monaco

LES RHUMS (4CL)

Don Papa - Philippines
Eminente- Cuba
Zacapa - Guatemala
Santa Teresa - Venezuela
Gouverneur X.O. - Saint-Martin

LES TEQUILAS (4CL)

Camino Real
Tequila Patròn Silver
Tequila Patròn Reposado

ARMAGNACS & COGNACS 4cl

Armagnac Janneau V.S.
Bas Armagnac 20 ans
Cognac V.S
Cognac Remy Martin V.S.O.P
Cognac Hennessy X.O.

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 pêche Melba

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

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

Coconuts

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

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

Le traditionnel banana split

Glace fraise, vanille, 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, rhum raisin, orange.

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

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

Bacardi : 2 boules rhum raisin, 4 cl de Bacardi Cuatro

Reinette : 2 boules pomme, 4 cl de Calvados

Grand Marnier : 2 boules orange, 4 cl de Grand Marnier

Les cafés arrosés

Irish Coffee : Café, whisky 4cl, sirop de sucre de canne, chantilly maison

Italian Coffee : Amaretto 4cl, sirop de sucre de canne, chantilly maison

French Coffee : Cognac 4cl, sirop de sucre de canne, chantilly maison