

NOS ENTREES / STARTERS

Entre 20€ et 28€

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

Small focaccia with summer truffles (Tuber Aestivum) and Iberian ham.

Belle burrata et pétale de Jambon Ibérique Pinsa à l'huile d'olive et thym, confiture de figes

Burrata and Iberian ham petals, with Pinsa with olive oil and thyme, fig jam.

Salade d'artichauts, copeaux de Parmesan, anchoïade et roquette

Artichoke salad with Parmesan shavings and anchovy dip on a bed of arugula.

Fraîcheur de crabe et avocat, chips de Socca vinaigrette yuzu et curcuma

Thinly sliced crab on avocado, Socca chips with turmeric and yuzu 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 au Porto blanc, méli-mélo de fruits secs, pain de campagne grillé

Duck Foie-Gras with white porto and medley of dried fruits,
and grilled country bread.

6 Huitres Spécial de Claires N°3 Roumegous Pain de seigle, vinaigrette à l'échalote, beurre demi-sel

6 Special de Clair N°3 Oysters from Roumegous, served with rye bread,
shallot vinaigrette, and semi-salted butter.

MENU ENFANT / KIDS MENU 16,00 €

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

Tortiglioni sauce tomate fraîche.

Tortiglioni 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.

Filet de rascasse à la plancha et beurre blanc

Scorpion fish fillet « a la plancha » and white butter sauce.

Tataki de thon aux trois sésames, algues wakamé, gingembre et sauce soja

« 3 sesames » Tuna tataki, wakame seaweed, ginger and soy sauce.

Calamars à la plancha sauce Chimichurri

Calamari « a la plancha » in Chimichurri sauce.

Noix de Saint-Jacques snackées et Chorizo de bigorre fondue de poireaux crémeuse et tuile au paprika

Seared scallops and sweet chorizo, creamy leek fondue and paprika crisp.

Gambas flambées au cognac

Gambas flambéed with cognac.

Daurade grillée pour 1 personne

Grilled sea bream for 1 person.

La belle Sole meunière pour 1 personne

Floured seared sole for 1 person.

Une garniture au choix / One sides of your choice

Légumes rôtis de saison / Roasted seasonal vegetables

Gratin de pomme de terre au Comté / Potato gratin with Comté cheese

Écrasé de pomme de terre / Mashed potatoes

Riz pilaf / Rice flavoured with shallots

Polenta crémeuse aux olives et tomates séchées /

Creamy polenta with olives and sun-dried tomatoes

Supplément garniture 6€

Supplément Truffe Tuber Aestivum 5€

NOS VIANDES / MEAT

Entre 28,50€ et 43€

Suprême de poulet fermier, jus aux morilles

Chicken supreme, morels gravy.

Paleron de veau cuit à basse température, jus au thym

Slow-cooked veal chuck, thyme jus.

Roulé d'épaule d'agneau confite, jus corsé aux épices d'orient

Rolled lamb shoulder confit, hearty jus with oriental spices.

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

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

Côte de veau rôtie environ 300g, échalotes confites

Roasted veal chop approx. 300g, candied shallots.

Une garniture au choix / One side of your choice

NOS PÂTES / PASTA

Entre 19€ et 38€

Gnocchis frais alla Sorrentina, sauce tomate maison

Coeur de stracciatella onctueuse

Gnocchi, homemade tomato sauce, creamy stracciatella cheese heart.

Tortiglioni à la crème truffée Tuber Aestivum

Tortiglioni pasta with truffle cream.

Linguine aux gambas, bisque de homard légèrement crémée

Linguine with prawns, in a lightly creamy lobster bisque.

NOS DESSERTS / DESSERTS 13€ et 14€

Exotisme de Tiramisu

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

Exotic Tiramisu with passion fruit and coconut crumble.

Cookie cuisson minute

Noix de pécan, pépites trois chocolats et glace vanille.

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

Crumble aux pommes

Caramel au beurre salé et glace vanille.

Apple crumble, Salted caramel and vanilla ice cream.

Dessert du moment

Dessert of the moment.

Profiteroles à notre façon

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

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

**Pensez à commander un gâteau d'anniversaire pour vos événements familiaux :
13,50 € par personne**

LES DIGESTIFS 4cl

Manzana	11,00€
Sambuca	11,00€
Get 27	11,00€
Amaretto	11,00€
Get 31	11,00€
Grand-Marnier	11,00€
Genepi	11,00€
Fernet Branca	11,00€
Grappa	11,00€
Marie Brizard	10,00€
Calvados	11,00€
Calvados Fine V.S	13,50€
Limoncello	11,00€
Baileys	11,00€

WHISKEY 4cl

Red Label	11,00€
Jack Daniels	11,00€
Jameson	11,00€
Black Label	11,50€
Chivas	12,50€
Glenfiddich 12 ans	12,50€
Toki Suntory (Japon)	15,50€
Talisker	15,50€

GIN & VODKA 4cl

Vodka Eristoff	10,00€
Grey Goose	12,50€
Gin Bombay Sapphire	11,50€
Gin Bombay Original	11,50€
Monkey 47	17,50€

LES RHUMS (4CL)

Don Papa - Philippines	15,00€
Eminente- Cuba	15,00€
Zacapa - Guatemala	16,00€
Santa Teresa - Venezuela	17,50€
Gouverneur X.O. - Saint-Martin	18,50€

LES TEQUILAS (4CL)

Camino Real	11,00€
Tequila Patròn Silver	17,00€
Tequila Patròn Reposado	21,00€

ARMAGNACS & COGNACS 4cl

Armagnac V.S.	10,50€
Bas Armagnac 20 ans	28,50€
Cognac V.S	10,50€
Cognac V.S.O.P	12,50€
Cognac X.O.	20,00€

NOS COUPES DE GLACE / ICE CREAM

Entre 12,50€ et 14€

La Dame Blanche

Glace vanille, sauce chocolat noisette, chantilly maison.

Vanilla ice cream, chocolate, 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.

Coconuts

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

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

Le banana split

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

Vanilla, chocolate and strawberry ice creams, 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

8,50 €

Coupe 3 boules

9,50 €

Glaces : Vanille, chocolat, coco, menthe chocolat, caramel beurre salé, rhum raisin, orange, violette.

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

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