

NOS ENTREES / STARTERS

Entre 20 € et 26,50€

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

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

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

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

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

Artichoke salad, Parmesan shavings, anchovy dip and arugula.

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

Thinly sliced crab on avocado, niçoise speciality chips with yuzu vinaigrette and turmeric.

Carpaccio de thon rouge et pickles d'oignons

Bluefin tuna carpaccio and pickled onions.

Foie-Gras de canard fait maison au Porto blanc, confit d'oignons et pain brioché

Homemade duck foie gras with white Port, onion confit and brioche bread.

MENU ENFANT / KIDS MENU 16,00 €

Plats

Steak haché frais et écrasé pommes purée

Beef patty with mashed potatoes.

ou

Tortiglioni sauce tomate fraîche

Tortiglioni with fresh tomato sauce.

Dessert

Coupe de glace 2 boules au choix

2 Scoops of ice cream.

NOS VIANDES / MEAT Entre 27,50€ et 45€

Suprême de poulet fermier, jus aux morilles et écrasé de pommes de terre

Supreme of chicken farm-raised, morel mushroom gravy and mashed potatoes.

Pluma ibérique, jus court au thym et légumes d'antan rôtis

Iberian pork pluma, thyme jus and roast heritage vegetables.

Filet de boeuf cuit à la plancha, jus court au romarin et gratin de pommes de terre au Comté

Beef fillet cooked « a la plancha », rosemary jus reduction and potato gratin with Comté cheese.

NOS PÂTES / PASTA

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

Gnocchi, homemade tomato sauce, creamy stracciatella mozzarella heart.

Tortiglioni à la crème truffée Tuber Aestivum

Tortiglioni pasta with creamy truffle sauce.

**Filet de rascasse à la plancha, polenta crémeuse,
coulis de tomate au citron confit, piment d'Espelette et olives**

Scorpion fish fillet « a la plancha », creamy polenta, tomato coulis with preserved lemon, Espelette peppers and olives.

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

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

Calamars grillés à la plancha sauce Chimichurri et riz pilaf

Plancha grilled calamari in Chimichurri sauce and pilaf rice.

**Noix de Saint-Jacques snackées et Chorizo de Bigorre
fondue de poireaux crémeuse, tuile au paprika
et écrasé de pommes de terre**

Seared scallops with Bigorre chorizo, creamy leek fondue, paprika crisp and mashed potatoes.

Daurade entière grillée et légumes d'antan rôtis

pour 1 personne

Whole grilled sea bream and roasted heritage vegetables for 1 person.

La belle Sole meunière et légumes d'antan rôtis

pour 1 personne

Floured seared sole and roasted heritage vegetables for 1 person.

Nos garnitures supplémentaires / Our additional sides Entre 5€ et 9€

Écrasé de pomme de terre

Mashed potatoes.

Riz pilaf

Rice flavoured with shallots.

Polenta crémeuse

Creamy polenta.

Légumes d'antan rôtis

Roasted heritage vegetables.

Gratin de pomme de terre au Comté

Potato gratin with Comté cheese.

Supplément Truffe Tuber Aestivum

Truffle supplement (Tuber Aestivum).

NOS DESSERTS / DESSERTS Entre 13€ et 14,50€

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.

Bavarois framboise

Ganache vanille, coeur de fruits rouge, madeleine citron vert et framboise.

Raspberry bavarois, vanilla ganache, red berry center, lime and raspberry madeleine.

Tartelette au chocolat noir et caramel

Dark chocolate and caramel tart.

Profiteroles à notre façon

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

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

Pensez à commander un gâteau d'anniversaire pour vos évènements familiaux.

LES DIGESTIFS 4CL

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

WHISKEY 4CL

Irish Teeling
Jameson
Chivas
Glenfiddich 12 ans
Toki Suntory
Talisker

GIN & VODKA 4CL

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

LES RHUMS 4CL

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

LES TEQUILAS 4CL

Cazadores
Tequila Patròn Silver
Tequila Patròn Reposado
Mezcal Mahani

ARMAGNACS & COGNACS 4CL

Armagnac V.S.
Bas Armagnac 20 ans.
Cognac V.S
Cognac V.S.O.P
Cognac X.O.

Entre 11€ et 28,50€

NOS COUPES DE GLACE / ICE CREAM

Entre 8,50€ et 14,50€

La Dame Blanche

Glace vanille, sauce chocolat noisette, crème fouettée maison.
Vanilla ice cream, chocolate hazelnut sauce, homemade whipped cream.

L'Affogato

Glace vanille, café espresso, crème fouettée maison.
Vanilla ice cream, espresso coffee, homemade whipped cream.

La Poire Belle-Hélène

Glace vanille, poire, sauce choco-noisette et crème fouettée maison.
Vanilla ice cream, pear, chocolate hazelnut sauce, homemade whipped cream.

Coconuts

Glace noix de coco, vanille, sauce choco-noisette, crème fouettée maison.
Coconut and vanilla ice creams, chocolate hazelnut sauce, homemade whipped cream.

Le banana split

Glace fraise, vanille, chocolat, banane, sauce choco-noisette, crème fouettée maison.
Strawberry, vanilla, chocolate ice creams, banana, chocolate and hazelnut sauce, homemade whipped cream.

Mont blanc

Glace vanille, crème de marron de l'Ardèche, crème fouettée maison.
Vanilla ice cream, chestnut cream, homemade whipped cream.

Coupe 2 boules

Coupe 3 boules

Glaces : Vanille, chocolat, coco, menthe chocolat, caramel beurre salé, rhum raisin, orange, violette et speculoos. *Ice cream : vanilla, chocolate, coconut, mint chocolate, salted caramel, rum raisin, orange, violet and speculoos.*

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

Supplément crème fouettée. *Extra whipped cream*

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, crème fouettée maison

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

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