

LES ENTREES

TOUT SIMPLEMENT €19

Burrata au pesto tomates cerises confites

Homemade pesto topped with a creamy buratta cheese and candied cherry tomatoes

BURRATA MÉDITERRANÉENNE €21

Caviar d'aubergines maison au cumin et huile d'olive Taggiasche

Creamy buratta on our house-style roasted eggplants, and cumin caviar

CROUTE SUISSE €18

Pain de campagne grillé au four, crème généreuse aux Morilles

Swiss crust of rustic oven-baked bread, generous morel mushroom cream

LA TARTE FINE DE TOMATES €16

Mozzarella, jambon de parm pesto

Warm tomatoes tart, candied vegetables, mozzarella, ham, and pesto

VITELLO TONNATO €19

Fines tranches de de veau cuite au four, mayonnaise au thon

Cooked Veal carpaccio with tuna mayonnaise

TARTARE DE PECHE LOCALE €16

Tartare de poisson du jour aux épices Caribbean, agrumes et huile d'olive

Freshly catch local fish tartar with Caribbean spices, olive oil and citrus juice

GRAVLAX DE SAUMON €16

Carpaccio de gravlax de Saumon mariné aux herbes, câpres, mesclun de salade

Salmon gravlax carpaccio marinated with Vodka, wild herbs

SALADE DE POULPE AU QUINOA €19

Poulpe braisé, crudités, Quinoa, vinaigrette aux agrumes et fines herbes

Braised octopus, raw vegetables, Quinoa, citrus and herb vinaigrette

SALADE GRECQUE €16

Salade, tomates, concombre, oignons rouges, fêta, olives noires vinaigrette de balsamique

Salad, tomatoes, cucumber, red onions, feta cheese , black olives balsamic vinaigrette

SALADE CAESAR

Classique € 12 /Poulet pané €14 /Gambas €19

Cœur de romaine, œuf dur, parmesan, croûtons, bacon sauce césar maison

Lettuce, bacon, croutons, boiled eggs, parmesan cheese and chef's caesar dressing

LES SOUPES

LA LÉGENDAIRE SOUPE À L'OIGNON €12

Oignons fondus, bouillon de pot au feu, vin rouge, pain de campagne gratiné au Comté
Onion soup with pot au feu stock, red wine, croutons and gratinated comté cheese

UNE BISQUE À L'ANCIENNE €14

Carcasse de crustacés, vin blanc, réduit puis émulsionné à la crème liée au corail de langouste
Our classic Bisque soup made of creamy coral lobster

VEGETARIENS

COQUILLETTES A LA CREME DE TRUFFE € 34

shell pasta with black truffle creamy sauce

RISOTTO AU GIRAUMON €19

Risotto de Giraumon, beurre blanc infusé aux piments végétariens
Giraumon risotto, white butter sauce infused with végétariens chili peppers

KIDS MENU au Choix €12

Filet de poisson

Mahi Mahi fish filet

Ou/ Or

Blanc de Poulet Pané

Breaded chicken filet

Accompagnement / side

Frites ou pâtes

French Fries or Pasta

LES POISSONS

FILET DE BALISTE A LA CREOLE € 26

Filet de baliste, sauce vierge aux épices Caribbean agrumes et piments doux
Trigger fish filet with caribbean spices, virgin sauce & sweets chili peppers

LINGUINE A LA VONGOLES € 29

Palourdes, tomates confites, persillade
Linguine pasta, Clams, candied tomatoes, white wine and parsley sauce

LE MAHI MAHI & GAMBAS EN BOURRIDE € 32

Pavé de Mahi- Mahi et gambas à la plancha, beurre de vin liée à l'aïoli
Mahi-Mahi fish filet & schrimps, white wine reduction, topped with a creamy aioli sauce

RISOTTO DE SAINT JACQUES €35

Risotto aux noix de st Jacques rôties et giraumon, écumes de beurre au citron
Sea scallops and Giraumon risotto, lemon butter sauce

LE HOMARD BLEU « ENTIER » 55

Homard décortiqué rôti entier dans un beurre frémissant déglacé au citron et fines herbes
Whole shellless lobster cooked in citrus and herbs salted butter

LES VIANDES

POULE AU POT REVISITEE € 26

Ravioles maison de poule au pot, jus de blanquette aux Morilles
« Poule au pot » style ravioles, homemade poultry juice and creamy morel sauce

PENNE ALFREDO € 24

Penné, crème au parmesan et filet de poulet émincé
Penne pasta, chicken filet and creamy parmesan sauce

L'AGNEAU €34

Souris d'Agneau cuite comme un couscous aux épices et citrons confits, semoule aux épices
Shank Lamb cooked in a couscous juice, candied lemon, serve with semolina

FILET DE BŒUF Black Angus €36 ROSSINI + €8
Filet de bœuf grillé, sauce vin rouge et pommes grenailles
Grilled black Angus beef filet, red wine sauce Grenailles potatoes

LE RIS DE VEAU TOUT SIMPLEMENT €44

Cœur de Ris de Veau rôti au beurre noisette, pomme mousseline,
jus de veau au xérès et poivre noir
Pan-seared veal sweetbreads, creamy mashed potatoes, and veal sauce reduction of Xeres vinegar

LA CÔTE DE VEAU €39

Côte de veau servi rosée, sauté de légumes au pistou, sauce moutarde
Veal chop, sauted pesto légumes, mustard **creamy** sauce

LES DESSERTS

CREME BRULEE maison à la vanille **€10**
Vanilla french custard cream

LA PAVLOVA €12
Meringue aux fruits, crème chantilly et coulis du moment
Our exotic pavlova, whipped cream and exotic coulis

LES PROFITEROLES €14
Profiteroles maison, glace vanille et chocolat chaud
Homemade profiteroles, vanilla ice cream warm chocolat sauce

BRETON NOISETTES €12
Sable Breton noisette, dôme au chocolat noir fondant €14
Breton biscuit, hazelnut and milk chocolate ganache, black dark chocolat fondant

TARTELLETTE AUX FRUITS €14
Tarte sablée sucrée, chantilly, chocolat blanc et fruits du moment
Shortbread tart, whipped cream and white chocolat, fresh fruits of the day

Assortiment de glaces et sorbets
Assortment Sorbet & Ice cream

Vanille : Chocolat, Noix de Coco, Fraise, Framboise, Citron, Mangue.
Vanilla, Chocolat, Coconut, Strawberry, Raspberry, Lemon, Mango

1 boules 3.5€ / 2 boules 7€ / 3 boules 10€

ASSIETTE DE FROMAGE € 19
Assortment of cheese, mesclun salad with balsamic vinaigrette