

PLAT DU JOUR, du lundi au samedi

15 €

DISH OF THE DAY from Monday to Saturday

SUGGESTION DU DIMANCHE Ne pas hésiter à questionner votre serveur. Prix selon plat.

SUNDAY SPECIAL

LES PLATS À CROQUER LE MIDI

(Seulement le midi / Lunch only)

CROQUE MONSIEUR

15 €

Pain de mie, jambon supérieur, comté affiné, crème fraîche, mozzarella râpée accompagné de frites

Sandwich bread, superior ham, mature Comté, crème fraîche, mozzarella with French fries

CROQUE MADAME

16 €

Pain de mie, jambon supérieur, comté affiné, crème fraîche, mozzarella râpée, œuf accompagné de frites

Sandwich bread, superior ham, mature Comté, crème fraîche, mozzarella, egg with French fries

CLUB SANDWICH AU POULET

18 €

Poulet rôti mayonnaise, salade, œuf dur et tomates, accompagné de frites

Roasted chicken with mayonnaise, iceberg lettuce, egg and tomatoes with French fries

CARPACCIO DE BŒUF

24 €

Carpaccio de bœuf fumé au bois de hêtre, pesto, huile d'olive, tomates cerises, copeaux de parmesan, accompagné de frites

French beef carpaccio, olive oil, basil, tomatoes, parmesan shavings, with French fries

LE MENU DES PRESQUE GRANDS !

(-12 ans) (For Kids - CHILDREN'S MENU

12 €



Steak haché ou Filet de poisson ou Burger enfant ou Poulet Croustillant (accompagnés de frites ou pâtes ou haricots verts)

Et 1 boule de glace ou 1 compote

Beef Patty or Fresh Fish Fillet or CheeseBurger or Crispy Chicken (With fries, pasta or green beans)

And 1 scoop of ice cream or apple compote

Des réhausseurs, des coloriages et des bandes dessinées sont à la disposition de vos enfants dans notre établissement...

Chèques non acceptés. Nos prix sont service compris. Please note that we do not accept check. Our price include service.

Une carte des allergènes ou intolérance est à votre disposition. N'hésitez pas à la demander et à la consulter.

A GRIGNOTER

POT PARFAIT MAISON

Le fameux pâté de campagne de Sylvain / Home made paté

14 €

PLANCHE DE CHARCUTERIE & FROMAGES

Sélection de charcuterie fine et fromages affinés / Selection of pork delicatessen and cheeses

29 €

TARTINES À LA FRANÇAISE

LA PISSALADIÈRE MAXIMOISE

Oignons, huile d'olive, thym, anchois, olives noires

Toasted bread, onion, olive oil, anchovies, olives

12 €

LA MARSEILLAISE

Sardine, sauce tomate, ail et huile d'olive

Toasted bread, tomato sauce, olive oil, sardines, garlic

14 €

LA VÉGÉTARIENNE

Caviar d'aubergines, ail et tomates confites, légumes grillés

Toasted bread, aubergines purée, garlic and dry tomatoes, grilled vegetables

15 €

L'ITALIENNE

Sauce tomate, jambon de Parme affiné, roquette, billes de mozzarella, pesto

Toasted bread, tomato sauce, parma ham, rocket, mozzarella, pesto

16 €

LA SCANDINAVE

Crème aux fines herbes, saumon gravlax maison, tomates confites et zestes de citron vert

Toasted bread, Gravlax salmon, dry tomatoes, sour cream and lemon zest

18 €

LA CHÈVRE

Tapenade, chèvre frais, miel et pignon de pin

Toasted bread, tapenade of olives, goat cheese, honey, pine nuts

18 €

LA PROVENÇALE

Crème de truffes de saison, copeaux de parmesan et truffes fraîches de saison

Toasted bread, cream of truffles, parmesan shavings and fresh truffles

19 €

Chèques non acceptés. Nos prix sont service compris. Please note that we do not accept check. Our price include service.

Une carte des allergènes ou intolérance est à votre disposition. N'hésitez pas à la demander et à la consulter.

BOWLS

BUDDHA BOWL

20 €

Ananas, riz japonais à Sushi, pousses de soja, concombres, avocats, tomates cerises, edamame, chou rouge mariné, oignons frits
Japanese Sushi Rice, pineapple, beansprouts, cucumber, avocado, cherry tomatoes, edamame, marinated red cabbage, fried onions

CHICKEN BOWL

21 €

Poulet croustillant, riz japonais à Sushi, pousses de soja, concombres, avocats, tomates cerises, edamame, chou rouge mariné, oignons frits
Japanese Sushi Rice, crispy chicken, beansprouts, cucumber, avocado, cherry tomatoes, edamame, marinated red cabbage, fried onions

MAGURO BOWL

22 €

Thon Albacore frais mariné, riz japonais à Sushi, pousses de soja, concombres, avocats, tomates cerises, edamame, chou rouge mariné, oignons frits
Japanese sushi rice, tuna tartar, beansprouts, cucumber, avocado, cherry tomatoes, edamame, marinated red cabbage, fried onions

SASHIMI BOWL

24 €

Saumon Gravlax, riz japonais à Sushi, pousses de soja, concombres, avocats, tomates cerises, edamame, chou rouge mariné, oignons frits
Japanese sushi rice, Gravlax salmon, beansprouts, cucumber, avocado, cherry tomatoes, edamame, marinated red cabbage, fried onions

SALADES

ASSIETTE ITALIENNE

21 €

Tomates fraîches, mozzarella buratta, pesto, jambon de Parme affiné
Tomatoes, mozzarella buratta, pesto sauce, parm ham

THAÏ aux CREVETTES

21 €

Chiffonnade de salade, légumes, crevettes et cacahuètes
Chiffonnade of salad, vegetables, prawns and peanuts

SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT « Revisitée »

21 €

Chiffonnade de salade, émincé de poulet croustillant, croûtons, tomates, copeaux de parmesan, sauce César aux anchois et œuf
Salad, crispy chicken, croutons, tomatoes, parmesan shavings, anchovy Caesar sauce, egg

SALADE CÉSAR AU SAUMON GRAVLAX « Revisitée »

22 €

Chiffonnade de salade, saumon mariné à l'aneth, croûtons, tomates, copeaux de parmesan, sauce César aux anchois et œuf
Salad, gravlax salmon, croutons, tomatoes, parmesan shavings, anchovy Caesar sauce, egg

Chèques non acceptés. Nos prix sont service compris. Please note that we do not accept check. Our price include service.

Une carte des allergènes ou intolérance est à votre disposition. N'hésitez pas à la demander et à la consulter.

POISSONS

TARTARE de THON & AVOCAT  24 €

Avec sa vinaigrette thaï, bouquet de mesclun et frites / Tuna tartar and avocado, thai dressing, salad and french fries

STEAK DE THON AUX 2 SÉSAMES FAÇON TATAKI 26 €

Riz safarné, sauce soja maison / Tuna steak tataki with sesame, soja sauce, safran rice

FILET de SAINT PIERRE SAUCE CURRY ET LAIT DE COCO 27 €

Avec son riz safrané / John Dory, coconut curry sauce, safran rice

FILET DE DORADE RÔTI AU THYM  29 €

Avec son riz safrané, sauce vierge aux petits légumes de saison / Sea bream fillet, virgin sauce, safran rice

WOKS

WOK VÉGÉTARIEN aux légumes croquants et nouilles chinoises 22 €

Vegetable stir fry noodles (Mixed veg, nuts, beansprouts, soy sauce)

WOK au POULET avec nouilles chinoises 24 €

Chicken stir fry noodles (Mixed veg, nuts, beansprouts, soy sauce)

WOK aux QUEUES de CREVETTES avec nouilles chinoises 24 €

Prawns stir fry noodles (Mixed veg, nuts, beansprouts, soy sauce)

PÂTES FRAÎCHES

LASAGNE de BOEUF Env. 250g de bœuf, tomate, fromage, pâtes à lasagne / Beef lasagne 24 €

LINGUINES aux QUEUES de CREVETTES 24 €

Linguines aux queues de crevettes, sauce crustacée / Prawn linguini

LINGUINES « alle VONGOLE » 26 €

Linguines avec Palourdes, tomates cerises, ail et persil / Linguini with Clams, cherry tomatoes, garlic and parsley

LINGUINES aux TRUFFES & COPEAUX DE PARMESAN 29 €

Linguines à la crème tartufata, truffes de saison, copeaux de parmesan / Linguini with tartufata cream, truffles, parmesan shavings

Chèques non acceptés. Nos prix sont service compris. Please note that we do not accept check. Our price include service.

Une carte des allergènes ou intolérance est à votre disposition. N'hésitez pas à la demander et à la consulter.

VIANDES

CHICKEN BURGER 20 €

Pain, poulet frais mariné au barbecue, pomme de terre rostis, tomates, fromage cheddar, salade, sauce maison, frites
Home-made barbecued chicken burger, hash brown, home-made sauce, salad tomato, cheddar cheese

CHEESE BURGER CLASSIQUE 21 €

Pain, viande hachée, tomates, fromage cheddar, salade, sauce maison, frites
Home-made burger, tomatoes, cheddar cheese, home-made sauce, salad

CHEESE BURGER SANS GLUTEN 23 €

Pain sans gluten avec graines de sésame, viande hachée, tomates, fromage cheddar, salade, sauce maison, frites
Home-made burger gluten free, tomatoes, cheddar cheese, home-made sauce, salad

TARTARE DE BŒUF 24 €

Viande fraîche crue coupée au couteau, ketchup, tabasco, oignons, œuf, câpres, moutarde, sauce Worcester
Home-made steak tartare, with ketchup, tabasco, onion, egg, capers, mustard and Worcester sauce

TARTARE DE BŒUF façon « ITALIENNE » 25 €

Tartare de bœuf classique sans œuf, copeaux de parmesan, pesto, pignon de pin
Home-made steak tartare, pesto and parmesan, mustard and Worcester sauce

DAUBE de BŒUF en cocote à la provençale 26 €

Avec penne rigate / Provençal braised beef, Penne Rigate

STEAK DE BŒUF WAGYU 30 €

Steak wagyu en tagliatta, pomme de terre garnis au thym ou frites
Wagyu beef steak, roast potatoes or french fries

SHORT RIBS DE BŒUF CONFIT 32 €

Travers de bœuf confis au four, sauce diable et ses pommes de terre rôties au thym ou frites
Beef short ribs, roast potatoes or french fries, sweet gravy sauce

LA BELLE MILANAISE 36 €

Escalope de veau panée accompagnée de linguines sauce tomate / Breaded veal escalope, tomato sauce linguini

Choix de Sauces & Garnitures Complémentaires

Sauces Chaudes : Poivre ou Roquefort ou Diable / Pepper sauce or roquefort sauce or sweet gravy sauce 2 €

Frites ou Pâtes ou Salade mixte / French Fries or pasta or salad 5 €

Légumes de saison ou Pommes de terre rôties au thym / Mixed vegetables or roast potatoes 5 €

Frites aux truffes ou Linguines aux truffes / French Fries with truffle or linguini with truffle 8 €

Chèques non acceptés. Nos prix sont service compris. Please note that we do not accept check. Our price include service.

Une carte des allergènes ou intolérance est à votre disposition. N'hésitez pas à la demander et à la consulter.

DESSERTS

DESSERT du MOMENT Dessert of the moment	7 €
FONDANT AU CHOCOLAT SANS GLUTEN avec son sorbet fraise 	9 €
Chocolate cake gluten free strawberry ice cream	
TARTE CITRON MERINGUÉE Lemon tart	9 €
SALADE DE FRUITS FRAIS Fresh fruit salad (selon saison) 	10 €
OMELETTE NORVEGIENNE au grand Marnier Norwegian omelette with Grand Marnier	10 €
VACHERIN GLACÉE AUX FRAMBOISES  Raspberry ice cream vacherin	10 €
BABA au RHUM KOUGLOFF Rum baba	10 €
CAFÉ GOURMAND Gourmet coffee	11 €

PARFUMS DE GLACES

LA COUPE : 1 boule : 2,5 € ou 2 boules : 5 € ou 3 boules : 7 €

Crèmes glacées :  **Chocolat Noir**, **Vanille Bourbon** de Madagascar, **Café** avec du café Arabica de Colombie,

Caramel fleur de sel, **Noix de coco** avec de la noix de coco râpée, **Rhum-Raisins** au rhum des Antilles françaises et des raisins macérés au rhum,

Fraise avec des morceaux de fraise, **Menthe** avec des éclats de chocolat, **Pistache** avec des éclats de pistaches grillées.

Chocolate, Vanilla, Coffee, Caramel, Coconut, Rhum-Raisins, Strawberry, Mint with chocolate chips, Pistachio

Sorbets : Lemon, Pineapple, Peach, Apricot 

Citron jaune avec des morceaux de citron jaune de Sicile, **Ananas** avec des morceaux d'ananas confits, **Pêche** de Méditerranée avec des morceaux de pêche de

Méditerranée, **Abricot** de Méditerranée avec des morceaux d'abricot de Méditerranée

COUPES GLACÉES CLASSIQUES

CHOCOLAT ou CAFÉ LIÉGEOIS Glace au chocolat ou café, sauce chocolat ou café, crème sucrée	9 €
DAME BLANCHE Glace vanille, chocolat chaud, crème sucrée	9 €
BANANA SPLIT Morceaux de bananes, glace vanille, glace chocolat, glace fraise chocolat chaud crème sucrée	11 €
FRAISE MELBA Morceaux de fraises, glace vanille, crème sucrée	11 €

Chèques non acceptés. Nos prix sont service compris. Please note that we do not accept check. Our price include service.

Une carte des allergènes ou intolérance est à votre disposition. N'hésitez pas à la demander et à la consulter.