



Entrées...

12.00 €

Déclinaison de tomates en plusieurs textures, espuma de burrata

Tomato burrata

Carpaccio de veau tranché et mariné par nos soins
(Marinade tomate confite, pignon, olive, câpre)
Veal carpaccio – Tomato, pine nuts, olive oil, capers marinade

Notre suggestion du jour
Today's specials

Entrées...

15.00 €

Terrine maison, ses condiments avec son bouquet de jeunes pousses

Country terrine with mixed, green salad

Oeuf parfait, crème et pointe d'asperge en chaud/froid
Perfect soft-boiled egg with asparagus served hot/cold

Entrées...

20.00 €

Tentacules de poulpe cuits en basse température,
mousseline de céleri aux agrumes
*Octopus sous vide, cooked low temperature with citric celery
mousse*

Nos plats s'entendent net et Toutes Taxes Comprises (10%)
Our prices are listed net, including all taxes (VAT 10%)



Plats...

18.00 €

Carré de porcelet jus yuzu, mousseline de légume
Porc medallion with yuzu dressing, carrot mousse

Pavé de thon mi-cuit, huile d'olive vierge
Half-cooked pave of tuna, raw vegetables salad

Rouelle d'andouillette à la fraise de veau
Sausage andouillette à la calf's ruffles

Pavé de poisson selon l'arrivage
Fish cobblestone – depending on products arrival-

Plats...

25.00 €

Rouget à l'unilatéral, vinaigrette chaude à la mangue,
coriandre et basilic
*Unilateral red mullet(seared on one side) with mango coriander and
basil vinagrette served warm*

Mignon d'agneau en croûte de pistache
Pistachio crusted fillet of lamb

***Nos plats sont accompagnés de pommes de terre nouvelles,
légumes frais du moment
Served with potatoes and fresh vegetables***

**Nos plats s'entendent net et Toutes Taxes Comprises (10%)
*Our prices are listed net, including all taxes (VAT 10%)***



Salades...

20.00€

Salade autour du poisson –Rouget, Poulpe, Thon-
All about fish salad –Red mullet, Octopus, Tuna

Salade maraîchère –légumes frais de saison, œuf parfait-
Gardener salad –seasonal vegetables with perfect soft-boiled egg-

Fromages et Desserts...

6.00 €

Assortiment de fromages ou faisselle
French cheese plate or cottage cheese

Dessert de notre Pâtissier Laurent
Dessert of Laurent, our pastry cook

Café ou thé Gourmand -8.00€-
Coffee or tea Gourmet

Nos plats s'entendent net et Toutes Taxes Comprises (10%)
Our prices are listed net, including all taxes (VAT 10%)