

ASSIETTES À PARTAGER

Sharing plates

FRITES À LA TRUFFE PARMESAN ET PERSIL (Truffle fries, parmesan & parsley)	8.00€
STICKS DE MOZZARELLA (Mozzarella sticks)	9.00€
PANISSES AÏOLI MAISON (Panisses with homemade aioli)	9.00€
CHAMPIGNONS GRATINÉS AU FROMAGE ET PERSIL (Mushrooms gratinated with cheese & parsley)	13.00€
RÔTI D’AUBERGINES ET DE TOMATES CERISES CRÈME DE POIS CHICHES ET HERBES FRAICHES (Toaste eggplants & cherry tomatoes with chickpea cream & fresh herbs)	14.00€
SARDINES EN CROÛTE ITALIENNE X 4 CHAPELURE PANKO, PIGNON, AIL, PERSIL, PIMENT ROUGE ET PARMESAN (Sardines in Italian crust with panko breadcrumbs, pine nuts, garlic, parsley, red chili & parmesan)	14.00€
CARPACCIO D’ARTICHAUT SAUCE VINAIGRETTE À LA TRUFFE, COPEAUX DE TRUFFE ET PARMESAN (Artichoke carpaccio, truffle vinaigrette, truffle shavings & parmesan)	16.00€
GAMBAS FRITS AUX CHEVEUX D’ANGES MAYONNAISE CITRONNÉE AUX HERBES (Angel hair fried prawns with lemon & herb mayonnaise)	16.00€
MOULES GRATINÉES AU BEURRE PERSILLÉ ET CHAPELURE (Gratinated mussels with parsley butter & breadcrumbs)	18.00€
PLANCHE DE FROMAGES SELECTION DU MOMENT À PARTAGER À 2 OU 4 PERS. (Cheese selection for 2 or 4 people)	14.00€/22.00€
PLANCHE DE CHARCUTERIES SELECTION DU MOMENT À PARTAGER À 2 OU 4 PERS. (Charcuterie selection for 2 or 4 people)	16.00€/24.00€

SALADES

Salads

SALADE OLEA FÊTA, OLIVES, TOMATES À L’ANCIENNE, POIVRONS ET PICKLES (Olea salad with feta, olives, tomatoes, peppers & pickles)	19.00€
SALADE SOLAIRE BURRATA, TOMATES À L’ANCIENNE, PASTÈQUE, MELON, SAUCE AUX FRUITS SECS ET MIEL (Salad with burrata, tomatoes, watermelon, melon, dried fruit & honey dressing)	21.00€
SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL BACON GRILLÉ, CHAMPIGNONS DE PARIS, CAROTTES GRILLÉES ET CRYSPY D’OIGNONS ROUGES (Warm goat cheese salad with honey, grilled bacon, Paris mushrooms, grileed carrots & crispy red onion)	21.00€
SALADE CÉSAR SALADE ROMAINE, TOMATES CERISES, PARMESAN, AIGUILLETES DE POULET PANÉ ET CŒUF POCHÉ (Chicken Caesar salad with romaine lettuce, cherry tomatoes, parmesan & poached egg)	21.00€
POKÉ BOWL QUINOA, MI-CUIT DE THON FRAIS AU SÉSAME, GAMBAS FRAÎCHES, BILLES DE SAUMON FARCIES RICOTTA/PERSIL, AVOCAT ET TOMATES CERISES (Poke bowl with quinoa, sesame-seared tuna, shrimp, stuffed salmon pearls, herb ricotta, avocado & cherry tomatoes)	24.00€

TERRE

Land

BURGER DU CHEF PAIN BRIOCHÉ, STEAK HACHÉ, CAVIAR DE TOMATES, OIGNONS ROUGES, CHAMPIGNONS CONFITS, BACON GRILLÉ ET GLAÇAGE AU CHEDDAR (Chef’s burger with brioche bun, 180g beef patty, tomato caviar, red onions, confit mushrooms, grilled bacon & cheddar glaze)	22.00€
ROULEAU DE BAVETTE AUX LÉGUMES ASPERGES, SÉSAME NOIR ET POMMES DE TERRE AU FOUR (Flank steak roll with vegetables, asparagus, black sesame & roasted potatoes)	23.00€
CORDON BLEU D’OLEA ESCALOPE DE POULET FARCIE AU JAMBON CUIT, EMMENTAL ET GOUDA AU PESTO ET TOMATES SÉCHÉES (Olea cordon bleu with chicken escalope stuffed with cooked ham, emmental, gouda, pesto & sun-dried tomatoes)	23.00€
TARTARE DE BOEUF ITALIEN TOMATES CERISES, OIGNONS ROUGE, PIGNONS, PERSIL ET PARMESAN (Italian beef tartare with cherry tomatoes, red onions, pine nuts, parsley & parmesan)	24.00€
TATAKI DE MAGRET CANARD MANGUE, AVOCAT ET POMMES DE TERRE GRENAILLES ÉCRASÉES (Duck breast tataki with mango, avocado & crushed baby potatoes)	25.00€
ESCALOPE MILANAISE VEAU PANÉE, PISTACHES, PIGNONS, CRÈME DE GOUDA AU PESTO ET PERSIL (Milanese veal escalope with pistachios, pine nuts, gouda pesto cream & parsley)	28.00€
CŒUR D’ENTRECÔTE BLACK ANGUS D’URUGUAY POMMES DE TERRE GRENAILLES, SALADE ET SAUCES AU CHOIX (Uruguayan Black Angus ribeye baby potatoes, mixed salad and choice of sauce)	33.00€

MER

Sea

TARTARE DE SAUMON CRUMBLE D’AMANDES, PURÉE D’AVOCAT ET CŒUF DE TRUITES (Salmon tartare with virgin sauce, almond crumble, avocado cream & trout roe)	24.00€
PAVÉ DE SAUMON À LA PLANCHA QUINOA, AVOCAT, CONFIT DE PATATES DOUCES ET TOMATES CERISES (Salmon fillet with quinoa, avocado, candied sweet potatoes & cherry tomatoes)	25.00€
POULPE GRILLÉ MOUSSELINE DE PATATES DOUCES, LÉGUMES (Grilled octopus, sweet potato mousseline & vegetables)	25.00€
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES LAIT DE COCO FRUIT DE LA PASSION COPEAUX DE COCO ET PERSIL (Scallop carpaccio with coconut milk, passion fruit, coconut shavings & parsley)	26.00€
FILET DE SOLE MEUNIÈRE RIZ ET LÉGUMES DE SAISON (Sole fillet meunière with rice & seasonal vegetables)	26.00€
BAR ENTIER 500g LÉGUMES GLACÉS (Whole sea bass with glazed vegetables)	27.00€
PETITE BOUILLABAISSE RÉVISITÉE PAR LA CHEFFE POMMES DE TERRE SAFRANÉES, ROUILLE, FROMAGE RÂPÉ ET CROÛTONS (Fish soup with saffron potatoes, rouille, grated cheese & croutons)	29.00€

PÂTES & RISOTTOS

Pasta & risottos

PÂTES TORTIGLIONI SAUCE TOMATE MAISON, BURRATA ET PESTO (Homemade tomato sauce, burrata & pesto)	20.00€
RAVIOLIS DE BOEUF SAUCE BOLOGNAISE (Beef ravioli with Bolognese sauce)	21.00€
RISOTTO CRÉMEUX GAMBAS ET FUMET DE HOMARD (Creamy risotto with prawns & lobster broth)	23.00€

MENU ENFANT : STEAK HACHÉ OU POULET PANÉ ET FRITES MAISON SIROP ET UNE BOULET DE GLACE AU CHOIX (Kid’s menu : steak or breaded chicken, homemade fries, syrup & ice cream)	13.00€
--	---------------