

Nos Entrées

Starter

Croustillant de chèvre à la menthe et au miel doux Fresh goat cheese crisp, mint and honey	Small 12 € / XL 18€
Panier de bouchées vapeur, kikkoman et sauce aigre douce Japanese style ravioli sweet and sour sauce with kikkoman	12€
Ceviche de dorade (Salade, citron vert, gingembre, cébette) Sea bream tartare (salad, lime, ginger, ketbet)	16€
Assiette de nems au porc (x4), menthe, salade et sauce Deep fry spring rolls with pork mint salad and sauces sweet and savour	10€

Salades

buddha bowl (Plat vegan) Assortiment de légumes Mix Fresh vegetable	17 €
Salade thaï Mix asiatique, bœuf mariné au soja, brochettes poulet yakitori, coriandre, cacahuètes Asian mix, soy marinated beef, yakitori chicken skewers, coriander, peanuts	19€
La grande italienne Salade, tomate, mozza, pecorino, jambon cru, olive, gressin, pignon, pesto, artichaut Salad, tomato, mozzarella, pecorino, raw ham, olive, breadstick, pines nuts, pesto, artichoke	21€
Assiette de légumes de saison (Tapenade & anchoïade) Seasonal vegetable plate (Tapenade & anchoïade)	15€
Salade César Salade romaine, croutons, filet de poulet, sauce anchois parmesan Roman salad, croutons, chicken tenderloin, anchovies parmesan sauce	18€
Salade fraîcheur Salade, tomates, fruits de saison, crevettes roses. Salad, tomatoes, seasonal fruits, shrimp, sauce cocktail	19€

Nos Pâtes & Wok

Pasta & Wok

Linguines gambas (ail & vin blanc) Linguini pasta with fresh garlic and prawns	26€
Pâtes carbonara Classic french carbonara pasta	15€
Wok de légumes sautés légumes, sauce soja/huitre, gingembre et citronnelle) Vegetables, Soy/Oyster Sauce, Ginger and Lemongrass)	16€
Wok de canard (linguines sautées, légumes, canard) Duck wok vegetables, duck	23€
Wok de la mer (linguines sautées, légumes, seiche, gambas, moules) Wok of the sea (fried linguines, vegetables, cuttlefish, prawns, mussels)	28€

Nos Viandes Meat

Burger classique Bœuf 180gr, cheddar, salade, tomate, oignons rouges, frites Classic burger (180gr beef, cheddar, salad, tomato, red onions, french fries)	19 €
Poulet saté coco Emincé de poulet au lait de coco et sauce cacahuète, riz Chicken tender flavoured coconut milk and peanut sauce, rice	17 €
Boulettes de porc à la citronnelle, coriandre et curry rouge Pork dumplings with lemongrass coriander and red curry	19 €
Tartare de bœuf asiatique (180g de bœuf, gingembre, coriandre, sauce soja) Asian beef tartare (180g beef, ginger, coriander, soy sauce)	22 €
Brochette terre et mer, magret de canard et gambas Skewer land and sea duck breast and gambas	27 €
Entrecôte XXL grillée (300 gr) Grilled XXL steak (300 gr)	28 €
Tagliata d'entrecôte à la truffe, Huile truffée, brisure de truffes, pignons, parmesan sur lit de roquette. Tagliata from steak to truffle Truffled oil, truffle break, pigs, parmesan on a bed of arugula.	29 €

Nos Poissons *Fresh fish*

Moules Marinière & frites French mussels classic & french fries	18 €
Moules Poulette & frites French mussels classic with cream & french fries	19€
Gambas flambés au pastis Gambas blazed with pastis	26€
Tartare de thon rouge sashimi (avocat, cébette, citron vert) Sashimi tuna tartare (avocado, ketone, lime)	24 €
Seiche à la plancha Cuttlefish with plancha	22 €
Classique Dorade Royale à la thaï (400/600Grm) Gingembre citronnelle 20 minutes de cuisson Classic Royal Sea bream to Thai (400/600Grm) 20 minutes of cooking	27 €
Classique Dorade Royale (400/600Grm)	26 €
Supplément accompagnements Frites Salade Salade mixte Légumes sautés	4€

Menu enfants (jusqu'à 10 ans) Childrens french style (up to 10 years)

Menu à 14€

Jus de fruit ou sirop
Steak haché, filet de poulet ou filet de poisson
Frites, pâtes ou légumes
Glace ou mousse au chocolat (selon disponibilité)
Fruit juice or syrup
Beef steak, chicken fillet or fish fillet
French fry, pasta or vegetables
Ice cream or chocolate mousse (subject to availability)

Fromages

Cheese

Sélection de fromages 10 €
Cheese plate

Nos desserts

Desserts

Affogato al caffè 9 €
Glace à la vanille, chantilly, café expresso
Vanilla ice cream, whipped cream, espresso coffee

Verrine citron crumble fruits rouges 8 €
Fresh raspberry crumbel lemon glass

Moelleux au chocolat, glace à la vanille, crème Anglaise 9 €
Chocolate cake, vanilla ice cream, custard

Mousse au chocolat, chantilly 7 €
Chocolate mousse

Composition de fruits frais de saison 10 €
Composition of fresh seasonal fruit

Panacota lait de coco couli de fruits rouges ou exotiques 10€
Panacota coconut milk couli of red or exotic fruits

Café gourmand 11 €
Chef selection of coffee and sweet

Thé gourmand (ou infusion) 12 €
Chef selection of tea and sweet

Plateau de mini desserts à partager Small : 10 € / XL : 18 €
Mini desserts platter to share

Nos glaces

Ice Cream

La boule de glace 3 €
The ice ball

Parfums:

Glaces : vanille, chocolat, café, yaourt, coco, caramel beurre salé

Flavour : vanilla, chocolate, coffee, yoghurt, coconut, , salted caramel butter

Les sorbets : citron, fraise, mangue, cassis

Sorbet: lemon, strawberry, mango, blackcurrant

Chocolat liégeois (ou Café liégeois) 12 €
2 boules vanille, 1 boule chocolat ou café, chocolat chaud chantilly (version café :3 boules café, café chaud, chantilly)
2 vanilla balls, 1 chocolate ball or coffee ball, whipped cream (coffee style : 3 balls coffee, hot coffee, whipped cream)

Tutti Frutti 12 €
Citron, mangue, cassis, coulis de fruit
Lemon, mango, blackcurrant, fruit coulis

Dame blanche 12 €
3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly
3 vanilla balls, hot chocolate, whipped cream

Le sunday du chef 12 €
3 boules vanille, caramel, crème anglaise et chantilly
3 vanilla, caramel, custard and whipped cream balls

Fraise melba 12 €
3 boules fraises, fraises fraîche, coulis de fruit rouge, chantilly
3 strawberry balls, fresh strawberry, red fruit coulis, whipped cream

Bounty 12 €
3 boules coco, chocolat chaud, chantilly
3 coconut balls, hot chocolate, whipped cream

Les Alcoolisées :

Mangue Rhum 14 €
Mango rum

Le colonel : glace citron, vodka 14 €
Lemon ice, vodka