

Les Entrées

CEVICHE DE DORADE

Fruits de la passion, coriandre, cebettes
Passion fruit, coriander & spring onion

21,00

ASPERGES VERTES & SAUCE HOLLANDAISE

Belles asperges de saison
Green asparagus served with hollandaise sauce

28,00

MINISTRONE	16,00
<i>Soupe de légumes maison à la tomate parfumée au basilic Italian vegetable soup with tomato & basil</i>	
AUBERGINES ALLA PARMIGIANA	16,00
<i>Gratin d'aubergines à la tomate et parmesan Aubergines au gratin, with tomato sauce & parmesan</i>	
SALADE NIÇOISE	18,00
<i>Laitue, tomate, thon, œuf, céleri, concombre, poivron Lettuce, tomato, tuna, egg, celery, cucumber, pepper</i>	
SALADE CÉSAR	21,00
<i>Salade romaine, croûtons, parmesan et croustillants de poulet Caesar salad with crispy chicken</i>	
BELLE BURRATA	21,00
<i>Burrata, roquette, tomates et cebettes Burrata, rocket salad, tomato & spring onion</i>	
CROUSTILLANT DE GAMBAS	20,00
<i>Sauce aigre douce Crispy prawns, sweet & sour sauce</i>	
TARTARE DE SAUMON ET AVOCAT	21,00
<i>Saumon frais et avocat Salmon tartar with avocado</i>	
HUÎTRE GILLARDEAU N°2	18,00
<i>Les 3 pièces Three green oysters Gillardeau n°2</i>	
VITELLO TONNATO	21,00
<i>Rôti de veau, sauce au thon, fleurs de câpres Roasted veal, tuna sauce, caper flowers</i>	

Les Poissons

FILET DE TURBOT AUX ARTICHAUTS

Turbot rôti et petits artichauts de pays
Roasted turbot & raw baby artichokes

49,00

BELLE SOLE MEUNIÈRE	69,00
<i>Sole poêlée au beurre, 500 gr. Pan fried sole with butter</i>	
PAVÉ DE SAUMON TERIYAKI	28,00
<i>Purée de pommes de terre Teriyaki salmon & mashed potato</i>	
FILET DE DORADE	32,00
<i>Servie avec les légumes du moment Sea bream filet served with seasonal vegetables</i>	
CALAMARETTI FRITTI	24,00
<i>Beignets de calamars frits Deep fried squid rings</i>	
FRITTO MISTO	38,00
<i>Mélange de fruits de mer et poissons frits en beignets Deep fried mix seafood & fish</i>	

Les Viandes

NAVARIN D'AGNEAU

Cuisiné aux petits légumes de printemps

Lamb and spring vegetables stew

39,00

OSSO BUCO ALLA MILANESE	36,00
Jarret de veau confit à la tomate <i>Fresh premium veal stew in tomato sauce</i>	
ESCALOPE MILANESE	30,00
Escalope de veau panée <i>Breaded veal escalope</i>	
ESCALOPE À LA CRÈME	30,00
Escalope de veau à la crème et champignons de Paris <i>Veal escalope in mushroom & cream sauce</i>	
STEAK TARTARE	28,00
Assaisonné selon votre envie <i>Raw beef tartare</i>	
BELLE ENTRECÔTE D'ANGUS	49,00
Grillée ou poêlée, sauce béarnaise <i>Sirloin steak, grilled or pan-fried & béarnaise sauce</i>	
FILET DE BŒUF	59,00
Béarnaise Maison ou Sauce au poivre vert <i>Beef fillet, with béarnaise sauce or green peppercorn sauce</i>	
FOIE DE VEAU À L'ANGLAISE	39,00
Foie de veau poêlé et bacon <i>Pan-fried calf's liver served with bacon</i>	
FOIE DE VEAU À LA VÉNITIENNE	39,00
Foie de veau poêlé et oignons confits <i>Pan-fried calf's liver & crystallised onions</i>	
FOIE DE VEAU AUX CÈPES	52,00
Foie de veau poêlé aux cèpes <i>Calf's liver with porcini mushrooms</i>	

Pâtes & Risotto

RISOTTO AUX TRUFFES

Truffes fraîches et jus de viande
Truffled risotto, fresh truffles & gravy

39,00

RISOTTO AUX ASPERGES

Asperges fraîches
Asparagus risotto

24,00

RAVIOLIS A LA RICOTTA	20,00
Sauce tomate OU à la crème <i>Ravioli with Ricotta cheese & spinach, tomato OR cream sauce</i>	
LASAGNES AL FORNO	18,00
Lasagnes maison au four 100 % pur boeuf <i>Home-baked lasagna, 100% beef</i>	
PENNE BOLOGNESE	18,00
Sauce bolognaise maison, 100 % pur boeuf <i>Tomato & ground beef sauce</i>	
PENNE ALL' ARRABBIATA	18,00
Tomate, olives noires et piments forts <i>Tomato sauce, black olives & chili pepper</i>	
PENNE CARBONARA	20,00
Crème fraîche, lardons et oeuf <i>Cream sauce, bacon & egg yolk</i>	
LINGUINE AL SALMONE	21,00
Saumon frais, crème fraîche, échalotes et vin blanc <i>fresh salmon, cream shallots & white wine</i>	
LINGUINE VONGOLE	28,00
Palourdes fraîches, vin blanc, ail, persil et piment <i>Fresh clams, white wine, garlic, parsley & chili pepper</i>	
LINGUINE AUX FRUITS DE MER	28,00
Pétoncles, crevettes, palourdes fraîches, tomate, ail et piment <i>Fresh seafood, tomato sauce, chili pepper, garlic</i>	

Les Pizzas

MARGHERITA Tomate, fromage et origan <i>Tomato, cheese & oregano</i>	14,90
NAPOLETANA Tomate, fromage, anchois et olives <i>Tomato, cheese, anchovies & olives</i>	14,90
GORGONZOLA Tomate, fromage et gorgonzola <i>Tomato, cheese & italian creamy blue cheese</i>	15,90
REINE Tomate, fromage, champignons, jambon et origan <i>Tomato, cheese, mushrooms, ham & oregano</i>	15,60
MELANZANE Tomate, fromage, aubergines, ail et persil <i>Tomato, cheese, aubergines, garlic & parsley</i>	16,90
QUATRE SAISONS Tomate, fromage, champignons, artichauts, jambon, câpres <i>Tomato, cheese, mushrooms, artichokes, ham & capers</i>	15,90
DI PARMA Tomate, fromage, jambon cru, mozzarella et basilic <i>Tomato, cheese, cured ham, mozzarella cheese & basil</i>	18,50
CHORIZO Tomate, fromage, champignons, chorizo <i>Tomato, cheese, mushroom & chorizo</i>	16,90
L'ORIENTALE Tomate, fromage, merguez d'agneau, poivron, champignons <i>Tomato, cheese, lamb sausage, sweet pepper, mushrooms</i>	18,50
NEPTUNE Tomate, thon, ail et persil <i>Tomato, tuna, garlic & parsley</i>	15,90
AL SALMONE Tomate, fromage, saumon frais, ail et origan <i>Tomato, cheese, fresh salmon, garlic & oregano</i>	21,00
PESCATORE Tomate, crevettes, palourdes, pétoncles fraîches, ail, persil <i>Tomato, fresh seafood, garlic & parsley</i>	24,00

AL TARTUFO

Crème, fromage, roquette, huile de truffe et truffe fraîche
Cream, cheese, rocket salad, truffle oil & fresh truffle

49,00

FOUGASSE Huile d'olive et origan <i>Olive oil & oregano</i>	08,00
TOUTES LES PIZZAS + ŒUF OU + ROQUETTE <i>Any pizza + Egg or + Rocket...</i>	+1,90

Les Accompagnements

PURÉE MAISON <i>Homemade mashed potato</i>	9,00
PURÉE TRUFFÉE <i>Homemade mashed potato & truffle</i>	15,00
HARICOTS VERTS FRAIS <i>Fresh green beans</i>	12,00
ÉPINARDS FRAIS À LA CRÈME <i>Fresh spinach with cream</i>	12,00
SALADE DE ROQUETTE ET PARMESAN <i>Rocket salad with parmesan</i>	9,00
FRITES <i>French fries</i>	9,00
RIZ BEURRE FROMAGE <i>Butter & cheese rice</i>	9,00

Les Desserts

MILLE-FEUILLE

AUX FRUITS ROUGES

Crème à la vanille bourbon, fraises et framboises fraîches
Mille-feuille, Bourbon vanilla cream & fresh berries

16,00

MOUSSE AU CHOCOLAT

CRUMBLE CACAO

Dessert maison, cacao Valrhona à 61 %
Homemade chocolate mousse & cacao crumble

12,00

CAFÉ GOURMAND	14,00
<i>Assortiment de verrines et café Assorted petits desserts & coffee of your choice</i>	
LES PROFITEROLES	14,00
<i>Glace Vanille, sauce chocolat, cacao Valrhona à 61 % Vanilla ice-cream, chocolate sauce</i>	
TARTE TATIN	14,00
<i>La Fameuse ! dessert maison Upside down apple pie</i>	
TIRAMISÙ TRADITION	12,00
<i>Dessert maison Home made tiramisu</i>	
BABA AU RHUM	12,00
<i>Glace vanille et chantilly maison Rum Baba with vanilla ice-cream & whipped cream</i>	
ÎLE FLOTTANTE	10,00
<i>"À l'ancienne", avec crème anglaise Whipped egg white on custard</i>	
CRÈME BRÛLÉE	10,00
<i>Dessert maison Crème brûlée</i>	
CARPACCIO D'ANANAS	12,00
<i>Ananas frais et sorbet citron Fresh pineapple and lemon sorbet</i>	
FRAMBOISE MELBA	15,00
<i>Glace artisanale, framboises fraîches, chantilly maison Ice-cream, fresh raspberries, homemade whipped cream</i>	
COUPE CARAMEL	10,00
<i>Glace caramel, nougatine maison et sauce caramel Caramel ice-cream, home made hazelnut toffee, caramel sauce</i>	
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	10,00
<i>Coupe café ou chocolat et chantilly maison Coffee or chocolate ice-cream, sauce, whipped cream</i>	
SORBET WILLIAMS	14,00
<i>Sorbet poire et liqueur de poire Pear sorbet with pear liqueur</i>	

Petits Déjeuners 15,00

Corbeille de viennoiseries et Pain baguette, servie avec
Beurre, Miel et Confiture, Jus d'orange ou pamplemousse
frais pressé, Café, thé ou chocolat

*French breakfast, served with assorted viennoiseries, Baguette bread, Butter,
Ham, Honey, Orange or grapefruit juice, Coffee or tea or chocolate*

LES VIENNOISERIES 2,00

Servies avec beurre et confitures
Served with butter & ham

LES ŒUFS 15,00

3 Œufs cuisinés à votre convenance
3 Eggs any style

Eaux, Sodas, Cafés

Voss, plate ou gazeuse, 80 cl.	10,00
Vittel, Evian, San Pellegrino 50 cl., Perrier 33 cl.	6,00
Coca, Coca light, Limonade, Ice tea 33 cl. pression	6,00
Orangina, Schweppes 25 cl., Jus de Fruits 20 cl.	6,00
Bitter Sanpellegrino	6,00
Orange ou Citron pressés 25 cl.	10,00
Expresso	3,00
Cappuccino, Thés, Infusions, Café crème	5,00