

# *Menu and suggestions*



## Opening hours:

From Monday to Sunday noon  
from 12h to 14h & 19h to 21h

**Closed Sunday evening  
and on public holidays  
(except banquet)**

**Annual closing**

**Christmas – New year Period**


## Our aperitifs

White / Red Martini	4.20 €
Gancia	4.00 €
Campari with soft drink	4.80 €
Porto	4.20 €
Picon & white wine	4.50 €
Pineau des Charentes	4.20 €
Pisang & Orange juice	4.80 €
Ricard	5.00 €
Kir (white wine/blackcurrant)	5.00 €
Kir Royal (Cava/blackcurrant)	7.00 €
Coupe de Cava	5.50 €
House	6.00 €
Aperitif alcohol -free (Pisang)	4.50 €



## Formulas

❖ Dish of the day	12,00€
❖ Lunch (from Monday noon to Saturday noon): starter & main course <b>or</b> main course & desert	17,00€
❖ Menu Discovery (starter, main course, desert)	25.00€
❖ Eat “à la carte” or compose your own menu:	
One starter, main course, desert <i>with wine included 49.00€</i>	37.00€
❖ <b>Birthday Deals</b>	
1 free Menu for a 4 person table	
1 Menu at 50% for a 2 person table	


## Cold Starters

☞	Foie gras cuit et son confit	14.50 €
☞	<i>(Duck fat liver &amp; preserved jam)</i>	
☞	Le saumon fumé doux et ses garnitures	14,00 €
☞	<i>(smoked salmon)</i>	
☞	Le tartare de saumon frais dans son enveloppe de fumé	14.50 €
	<i>(Fresh salmon tartare &amp; smoked salmon)</i>	
	Salade Caprese (tomates, Mozzarella, câpres)	10.50 €
	<i>(Caprese Salad - tomatoes, Mozzarella, capers)</i>	

## Hot Starters

☞	Le potage du jour en bol	3.00 €
	<i>(Soup of the day)</i>	
	Le toast aux champignons	11.00 €
	<i>(Toast with mushrooms)</i>	
	La croquette au fromage	8,50 €
	<i>(cheese croquette)</i>	
☞	Scampi crème d'ail et petits légumes	14.00 €
	<i>(Scampi with garlic cream &amp; small vegetables)</i>	
☞	Le foie gras de canard poêlé et son pain d'épice moelleux	15.90 €
	<i>(Pan-fried foie gras &amp; soft gingerbread)</i>	
☞	La poêlée de Saint-Jacques au beurre blanc citron	16.20 €
	<i>(Pan-fried Sea Scallop with lemon white butter )</i>	

## Our Pasta (Tagliatelles)

☞	Poulet, brocoli, champignons et dés de tomates	13,50 €
	<i>(Chicken, broccoli, mushrooms and dices of tomatoes)</i>	
☞	Saumon fumé et Basilic	14,00 €
	<i>(Smoked salmon &amp; Basil)</i>	
☞	Scampi et brocoli	14.50 €
	<i>(Scampi &amp; broccoli)</i>	
	Courgettes, tomates, parmesan, huile d'olive et pesto	13,00 €
	<i>(Courgette, tomatoes, parmesan, olive oil &amp; pesto)</i>	



## Vegetarian Meal

### Our Fish

- œ Le dos de cabillaud à la crème d'épinards 18.00 €  
*(Cod & spinach cream)*
- œ Le pavé de saumon, sauce mousseline 16.50 €  
*(Salmon & mousseline saus)*

### Our Meats

- œ Carré d'agneau sauce au thym 21.00 €  
*(Loin of lamb, thyme sauce)*
- œ Filet de poulet gratiné Mozzarella/tomate et son jus 13.50 €  
*(Gratinated chicken filet with tomatoes and Mozzarella & gravy)*
- œ Les rognons de veau sauce Beaugé 19.00 €  
*(Veal kidneys & Beaugé sauce)*
- œ Le mignon de bœuf grillé (beurre maître d'hôtel sur demande) 16,00 €  
*(Roasted beef filet mignon) (beurre maître d'hôtel on demand)*
- œ La brochette de bœuf grillée (beurre maître d'hôtel sur demande) 14,50 €  
*(Brochette of Roasted beef)*

**Choice of homemade sauces 3.50 €**

- Green peper cream, Archiduc, Bearnaise

### Kids Menu at 12,50 € (max 12 years old)

Cheese croquettes or soup of the day

\*\*\*

Chicken filet, french fries, applesauce

\*\*\*

Ice cream

Dear Customer, in case of an allergy to a specific ingredient, we advise you to inform us in order to avoid any complication.

Indeed, it is impossible for us to inform you in the menu about all the allergens which could be incompatible with your health.



### Deserts

- ☞ La coupe glacée panachée (deux boules au choix) 6.00 €  
*(Ice cream, 2 scoops of your choice)*
- ☞ Les quenelles de mousses au chocolat 6.50 €  
*(Dumplings of chocolate mousse)*
- ☞ La Dame Blanche ou Noire 7,50 €  
*(Vanilla or chocolate ice cream, hot chocolate sauce & whipped cream)*
- ☞ La coupe Brésilienne 7,00 €  
*(Vanilla & Mocha ice cream, roasted nuts, caramel sauce & whipped cream)*
- ☞ La palette de sorbets 7.50 €  
*(4 scoops of different kinds of sherbets)*
- ☞ La coupe vacherin au spéculoos 7.50 €  
*(Vanilla ice cream, speculoos & meringue)*
- ☞ La coupe colonel (sorbet citron et vodka) (suppl 2,50€ dans le menu et coffret cadeau) 9,00€  
*(Lemon Sorbet and vodka)*

### Hot Deserts

*(Please ask for it when taking the orders for the meal)*

- ☞ La crème brûlée maison 6.50 €  
*(Homemade Crème Brulée)*
- ☞ Le sabayon (2,50€ suppl for menu) 8.00 €
- ☞ Le sabayon et sa boule de glace 9.00 €  
*(Sabayon & scoop of ice cream) (3,50€ suppl for menu)*

Price are expressed in Euros  
Service (16%) & VAT (12%) included.