

NOS ENTREES

	ENTRÉE	PLAT
ASSIETTE DE TAPAS (SAUCISSON SEC, CROUSTILLANT CHÈVRE-MIEL, JAMBON CRU SERRANO, SAUMON CONFIT, TERRINE, TATAKI DE THON ETC...) (SLICED SAUSAGE, BAKED HOT GOAT CHEESE-HONEY, SERRANO RAW HAM, SALMON CONFIT, TERRINE, TUNA TATAKI)	22 €	
ASSIETTE DE CHARCUTERIE SAUCISSON, TERRINE, JAMBON CRU SERRANO, COPPA (SLICED SAUSAGE, PATÉ, SERRANO RAW HAM, COPPA)	20 €	
TATAKI DE THON, vinaigrette de soja, gingembre et huile de sésame (TUNA TATAKI, SOY VINAIGRETTE, GINGER AND SESAME OIL)	20 €	30 €
SALADE DE NEMS DE POULET ET SA SAUCE THAI, gingembre, citron (CHIKEN NEMS SALADE WITH THAI SAUCE, GINGER, LEMON)	17€	24€
SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL DE LAVANDE « DES RUCHERS D'ARIELLE ET OLIVIER» SITUÉES à STE MAXIME ET BACON CHÈVRE, BACON, MIEL DE LAVANDE, HERBES, SALADE VERTE, FRUITS SECS ET NOIX (GOAT CHEESE, SMOKED BACON, LAVENDER HONNY, HERBS, SALAD, DRIED FRUIT AND NUTS)	16 €	22 €
SALADE DE TOMATES ANCIENNES, MOZZARELLA BURRATA, pistou	21 €	
(TOMATOES, MOZZARELLA BURRATA, PISTOU, GREEN SALAD, OLIVE OIL) AVEC JAMBON CRU SERRANO (WITH RAW HAM)		27 €
SALADE ITALIENNE (SALADE VERTE, TOMATES SÉCHÉES, JAMBON CRU SERRANO, PARMESAN, MOZZARELLA DI BUFFALA, ANTIPASTI) (GREEN SALAD, DRIED TOMATOES, SERRANO RAW HAM, PARMESAN, MOZZARELLA DI BUFFALA, GRILLED VEGETABLES IN OLIVE OIL)	17 €	24 €

NOTRE MENU ENFANTS (QUANTITÉ ADAPTÉE JUSQU'À 8-10 ANS) CHILDREN MENU (SUITABLE AMOUNT UP TO 8-10 YEARS)

MENU DES PETITS LOUPS
 (PLAT GARNI +2 BOULES DE GLACE AU CHOIX) 15,50 €

(AU CHOIX NUGGETS DE POULET, FILET DE POISSON, STEAK HACHÉ (120G), CHEESE BURGER AVEC AU CHOIX FRITES, PATES OU LÉGUMES)
 (CHOICE OF CHIKEN NUGGETS, FILLET OF FISH, STEAK WITH OR BURGER WITH FRENCH FRIES, PASTA OR VEGETABLES)

Prix Nets Carte des allergènes disponible sur demande

Tous nos produits sont FAITS MAISON. Ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts sauf les profiteroles et le fondant au chocolat qui sont de fabrication artisanale

NOS POISSONS (SELON ARRIVAGE)

RIZOTTO CRÉMEUX DE POULPE	CREAMY OCTOPUS RISOTTO	29 €
PÊCHE DU JOUR à PARTIR DE (FISH OF THE DAY FROM)		42 €
AVEC NOTRE PÊCHE DU JOUR DE L'HUILE DU DOMAINE DE LA PIERRE PLANTÉE SITUÉE à STE MAXIME VOUS SERA PROPOSÉE		
GAMBAS POÊLÉES à LA PROVENÇALE	PAN-FRIED KING PRAWN WITH PROVENÇALE SAUCE	37 €
PAVÉ DE SAUMON ET SA CRÈME DE BASILIC	(SALMON FILLET WITH BASIL CREAM)	29 €
POULPE GRILLÉ ET SES TENTACULES SAUCE CHUMICHURRI		29 €
(GRILLED OCTOPUS AND ITS TENTACLES WITH CHUMICHURRI SAUCE)		
POÊLÉE DE CALAMARS EN PERSILLADE		26€
(PAN-FRIED SQUID WITH PARSLEY)		

NOS VIANDES

TAJINE DE POULET		22 €
AUX ABRICOTS, RAISINS SECS, AMANDES ET SA SEMOULE AUX ÉPICES		
EARTHENWARE COOKING POT OF CHICKEN WITH APRICOT, RAISINS, ALMONDS AND SEMOLINA IN SPICES		
TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ (ENV 180G)	POÊLÉ +1€	25 €
RAW MINCED BEEF PREPARED WITH SHALLOT, PARSLEY, MUSTARD, TABASCO SAUCE, KETCHUP		
TARTARE DE BŒUF à L'ITALIENNE (ENV 180G)		27 €
BŒUF HACHÉ, BASILIC, L'HUILE D'OLIVE, VINAIGRE BALSAMIQUE, TOMATES SÉCHÉES, PARMESAN		
RAW MINCED BEEF, BASIL, OLIVE OIL, VINEGAR BALSAMIQUE, DRIED TOMATO, AND PARMESAN SHAVINGS		
MAHI BURGER BŒUF HACHÉ, COMTÉ, BACON, TOMATES, SALADE VERTE, CONFIT D'OIGNONS		28 €
(MINCED BEEF, COMTÉ CHEESE, BACON, TOMATOES, GREEN SALAD, FIG ONION CONFIT)		
SOURIS D'AGNEAU CONFITE MIEL ET AGRUMES		28 €
SHANK OF LAMB ROASTED WITH HONEY AND CITRUS		
ENTRECÔTE GRILLÉE (ENV. 220 G)		29 €
SAUCE AU POIVRE OU BÉARNAISE OU BARBECUE (+3€ SAUCE AUX MORILLES)		
GRILLED ENTRECOTE WITH A PEPPERCORN OR BÉARNAISE OR BARBECUE SAUCE (+3€ MORELS SAUCE)		
ENTRECÔTE XL GRILLÉE (ENV. 350G)		37 €
SAUCE AU POIVRE OU BÉARNAISE OU BARBECUE (+3€ SAUCE AUX MORILLES)		
GRILLED XL ENTRECOTE WITH A PEPPERCORN OR BÉARNAISE OR BARBECUE SAUCE (+3€ MORELS SAUCE)		

FOND DE SAUCE RÉALISÉ AVEC UN FUMET ET FOND « CHEF »

Prix Nets Carte des allergènes disponible sur demande

Tous nos produits sont FAITS MAISON. Ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts sauf les profiteroles et le fondant au chocolat qui sont de fabrication artisanale

NOS PÂTES

LINGUINES AUX QUEUES DE CREVETTE ET SA SAUCE CRUSTACES LINGUINE PASTA WITH PRAWN AND SHELLFISH SAUCE	33 €
LINGUINES à LA MOZZARELLA BURRATA LINGUINE PASTA WITH MOZZARELLA BURRATA, TOMATO, OLIVE OIL, GARLIC, BASIL	25 €
LINGUINES AUX MORILLES ET FOIE-GRAS LINGUINE PASTA WITH MOREL AND FOIE-GRAS	30 €
LINGUINES à LA PROVENÇALE, TOMATE, AIL, HUILE D'OLIVE LINGUINE WITH TOMATO, GARLIC AND OLIVE OIL	18 €

MOULES TOUS LES MERCREDIS ET JEUDIS

AIOLI TOUS LES VENDREDIS

**PLAT DU JOUR LE MIDI 18€
HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIES**

**UNE ARDOISE DE POISSONS FRAIS VOUS EST PROPOSÉE
AVEC SA PÊCHE DU JOUR**

LOUP GRILLÉ	12€ ENVIRONS LES 100G
DORADE ROYALE	12€ ENVIRONS LES 100G
ST PIERRE	15€ ENVIRONS LES 100G
TURBOT	13€ ENVIRONS LES 100G
RASCASSE-CHAPON	16€ ENVIRONS LES 100G
HOMARD	17€ ENVIRONS LES 100G
LANGOUSTE	23€ ENVIRONS LES 100G

Prix Nets Carte des allergènes disponible sur demande

Tous nos produits sont FAITS MAISON. Ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts
sauf les profiteroles et le fondant au chocolat qui sont de fabrication artisanale

NOS DESSERTS

BABA AU RHUM VIEUX CLEMENT	RUM VIEUX CLEMENT BABA	15,00 €
TARTE TATIN MAISON ET SA GLACE CAMEL BEURRE SALÉ	HOMEMADE APPLE TART WITH SALTED BUTTER CAMEL CREAM	11,00 €
FONDANT TOUT CHOCOLAT ET SA CRÈME ANGLAISE SANS GLUTEN	SOFT CHOCOLATE CAKE SERVED WITH CUSTARD	11,00 €
PROFITEROLES à LA VANILLE ET SA SAUCE CHOCOLAT CHAUD	VANILLA PROFITEROLES AND WARM CHOCOLATE SAUCE	11,00 €
DUO DE NEMS MAISON AU TOBLERONE BLANC ET NOIR	HOMEMADE CHOCOLATE (WHITE+DARK) SPRING ROLLS	12,00 €
ASSIETTE DE FROMAGE	PLATE OF CHEESE	12,00 €
MILK-SHAKE (30 CL) ET SMOOTHIES (40 CL)		11,00 €
CAFé GOURMAND	GOURMET COFFEE	12,50 €
CAFé GOURMAND COGNAC	GOURMET COFFEE BRANDY	16,50 €

NOS GLACES ARTISANALES « HISTOIRE DE GLACES »

(VANILLE, CAFé, FRAISE, CHOCOLAT, NOIX DE COCO, RHUM-RAISINS, CAMEL BEURRE-SALÉ, MENTHE-CHOCOLAT, MARRON, CITRON, POIRE)
(VANILLA, COFFEE, STRAWBERRY, CHOCOLATE, COCONUT, RUM-RAISIN, SALTED-BUTTER CAMEL, MINT-CHOCOLATE, CHESTNUT, LEMON, PEAR)

GLACE 2 BOULES	(ICE CREAM 2 SCOOPS)	6,00 €
GLACE 3 BOULES	(ICE CREAM 3 SCOOPS)	8,00 €
SUPPLEMENT CHANTILLY	(SUPPLEMENT FRESH CREAM)	2,00 €
CAFé, CHOCOLAT OU CAMEL Liégeois	(COFFEE, CHOCOLATE OR CAMEL Liégeois)	11,00 €
DAME BLANCHE	(GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY) (VANILLA ICE CREAM WITH HOT CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM)	11,00 €
BANANA SPLÏT	(GLACE CHOCOLAT, VANILLE, FRAISE, BANANA FRAICHE, CHANTILLY ET CHOCOLAT CHAUD) (CHOCOLATE, VANILLA, STRAWBERRY ICE, FRESH BANANA, WHIPPED CREAM, HOT CHOCOLATE SAUCE)	11,00 €

Prix Nets Carte des allergènes disponible sur demande

Tous nos produits sont FAITS MAISON. Ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts sauf les profiteroles et le fondant au chocolat qui sont de fabrication artisanale

NOS COUPES DE GLACES

AFTER EIGHT 11,00 €
(GLACE MENTHE-CHOCOLAT, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY)
(MINT-CHOCOLATE ICE, HOT CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM)

MONT-BLANC 11,00 €
(GLACE MARRON, VANILLE, CRÈME DE MARRON, CHANTILLY)
(CHESTNUT AND VANILLA ICE CREAM OF HORSE CHESTNUT CREAM, WHIPPED CREAM)

FRAÏSE MELBA 11,00 €
(GLACE VANILLE ET FRAÏSE, FRAÏSES FRAICHES ET CHANTILLY)
(VANILLA AND STRAWBERRY ICE CREAM, FRESH STRAWBERRIES AND WHIPPED CREAM)

POIRE BELLE-HELENE 11,00 €
(SORBET POIRE, CHOCOLAT CHAUD ET CHANTILLY)
(PEAR SORBET, HOT CHOCOLATE SAUCE, WHIPPED CREAM)

JAMAÏQUE 11,00 €
(GLACE RHUM-RAÏSIN ET CAFÉ, CHANTILLY)
(RUM RAÏSIN AND COFFEE ICE CREAM, WHIPPED CREAM)

ECRIN COCO 11,00 €
(GLACE NOIX DE COCO ET CHOCOLAT, CHOCOLAT CHAUD CHANTILLY)
(COCONUT AND CHOCOLATE ICE CREAM, HOT CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM)

NOS COUPES AVEC ALCOOL

COLONEL 15,00€
(SORBET CITRON, VODKA 4CL)
(LEMON SORBET WITH VODKA 4CL)

GENERAL 15,00€
(GLACE VANILLE ET WHISKY 4CL)
(VANILLA ICE CREAM AND WHISKY 4CL)

ICEBERG GET 15,00€
(GLACE MENTHE-CHOCOLAT ET GET 27 4CL)
(MINT-CHOCOLATE ICE CREAM AND GET 27 4CL)

ANTILLAISE 15,00€
(GLACE RHUM-RAÏSIN ET CAFÉ, CHANTILLY, RHUM BLANC 4CL)
(RUM RAÏSIN AND COFFEE ICE CREAM, WHIPPED CREAM AND RUM 4CL)

WILLIAM'S 15,00€
(SORBET POIRE ET ALCOOL DE POIRE 4CL)
(PEAR SORBET WITH ALCOHOL OF PEAR 4CL)

Prix Nets Carte des allergènes disponible sur demande
Tous nos produits sont FAITS MAISON. Ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts
sauf les profiteroles et le fondant au chocolat qui sont de fabrication artisanale