

## LES ENTREES – STARTERS

<b>Le potage de légumes de saison</b> 🌱 Seasonal vegetable soup	22 €
<b>La soupe de moules de bouchot au curry</b> Curry mussels soup	27 €
<b>La châtaigne en léger crémeux au tofu laqué</b> 🌱 Chestnut cream with tofu topping	28 €
<b>L'artichaut violet cru en fines lamelles au parmesan</b> > 🌱 Thinly sliced raw purple artichoke with parmesan	31 €
<b>Les haricots verts en salade, vinaigre de Xérès</b> 🌱 Green beans salad, Xérès vinegar	26 €
<b>Le foie gras de canard au naturel</b> Duck foie gras with toasted country bread	41 €
<b>La tomate et la burrata aux feuilles de basilic</b> Tomato and burrata with fresh basil	28 €
<b>La « Cæsar Salad » au poulet croustillant et bacon grillé</b> Crispy chicken « Cæsar Salad », grilled bacon	37 €
<b>Le carpaccio de bœuf à l'huile d'olive vierge</b> Beef carpaccio, virgin olive oil	33 €
<b>La fraîcheur de légumes à la ventrèche de thon blanc et anchois confits</b> > 🌱 Fresh vegetable salad with white tuna belly and anchovies	37 €
<b>Le saumon fumé d'Écosse accompagné de pain de campagne</b> Scottish smoked salmon with grilled country bread	39 €
<b>Le Vitello Tonnato aux aromates</b> Vitello Tonnato, capers	33 €
<b>L'œuf friand à l'avocat, brocolis et champignons</b> Poached fried egg with avocado, brocolis and mushrooms	29 €
<b>Le homard rafraîchi d'endives au bleu de brebis</b> Lobster, endives leaves with sheep's cheese	64 €
<b>Le poulpe aux herbes potagères sur un caviar d'aubergine</b> Octopus with herbs, eggplant caviar	38 €

Les plats présentant un logo 🌱 sont vegan ou modifiables pour devenir vegan > 🌱  
Courses with a logo 🌱 are vegan or can be changed to become vegan > 🌱

## LES SANDWICHS – SANDWICHES

- Le « Club » au poulet ou saumon fumé d'Écosse escorté de bacon** 43 €  
Chicken or Scottish smoked salmon club sandwich with crispy bacon
- Le hamburger ou le cheeseburger à la tomate fraîche, aux oignons et aux condiments** 43 €  
Hamburger or cheeseburger with fresh tomato, onions and condiments

## LES PÂTES ET LA PIZZA – PASTA AND PIZZA

- Les spaghettis relevés d'un coulis de tomates au basilic, d'une bolognaise ou d'un pistou** 32 €  
Spaghetti with tomato and basil, Bolognese or pesto sauce
- La pizza fine au jambon de Parme, artichaut violet et feuilles de riquette** > 29 €  
Thin crust pizza with Parma ham, purple artichoke and rocket leaves

## LES PLATS – DISHES

- Le bœuf en tartare épicé, salade verte ou frites** 44 €  
Beef tartare with french fries or green salad
- L'œuf en omelette au jambon, fromage ou champignons** 29 €  
Plain omelette with choice of ham, cheese or mushrooms
- Les fruits de mer aux senteurs ibériques avec un riz bomba safrané** 70 €  
Iberian flavoured seafood with "bomba" saffron rice
- Le « homard-frites », sauce piquante** 89 €  
"Lobster french fries", spicy sauce
- La petite friture de rouget au persil simple, coriandre et citron de Menton** 57 €  
Fried red mullet, parsley, coriander and lemon of Menton
- Le loup en « fines feuilles » cuit à la salamandre, sauce pistou** 57 €  
Thin sea bass filet, pesto sauce
- Le poulet fermier rôti, sucrine et pommes grenailles** 49 €  
Spit roasted free range chicken, sucrine salad and grenaille potatoes
- L'agneau en côtelettes à la fleur de thym** 58 €  
Lamb chops with garden fresh thyme
- Le filet de bœuf grillé béarnaise, au poivre ou nature** 69 €  
Grilled filet of beef with béarnaise, pepper sauce or plain

## LES FROMAGES – CHEESES

- De saison, frais et affinés** 21 €  
Seasonal, fresh and mature

## LES DESSERTS

<b>La tarte du jour</b> Tart of the day	17 €
<b>La tarte au citron</b> Lemon tart	17 €
<b>L'éclair au chocolat</b> Chocolate éclair	17 €
<b>La religieuse au café</b> Coffee religieuse	17 €
<b>La traditionnelle crème au caramel</b> Traditional caramel cream	17 €
<b>Le millefeuille à la vanille</b> Vanilla millefeuille	17 €
<b>La sélection de macarons</b> Macaroons	17 €
<b>Les fruits frais</b> Fresh fruits	27 €
<b>Les fruits rouges</b> Red fruits	29 €
<b>Les glaces et les sorbets</b> Ice creams and sorbets	17 €

