

# Nos Bruschettas Et Nos Pizzas Ø 33 cm

## Base Sauce Tomatoe

Bruschetta / Pizza

### La Marguerite

Sauce tomate, mozzarella fleur de lait, olives  
(Tomato sauce, milk flower mozzarella cheese, olives)

### La Végétarienne

Sauce tomate, mozzarella fleur de lait, poivrons grillés, aubergines, artichauts, champignons frais, olives  
(Tomato sauce, milk flower mozzarella cheese, grilled peppers, eggplants, artichokes, fresh mushrooms, olives)

### La Regina

Sauce tomate, jambon cuit, champignons frais, mozzarella fleur de lait, olives  
(Tomato sauce, ham, fresh mushrooms, milk flower mozzarella cheese, olives)

### La 4 Fromages

Sauce tomate, mozzarella fleur de lait, gorgonzola, chèvre, parmesan  
(Tomato sauce, milk flower mozzarella cheese, goat cheese, gorgonzola cheese, parmesan cheese)

### La Calzone

Sauce tomate, champignons frais, jambon cuit, mozzarella fleur de lait, œuf  
(Tomato sauce, fresh mushrooms, ham, milk flower mozzarella cheese, egg)

### La Chorizo

Sauce tomate, poivrons marinés, chorizo, mozzarella fleur de lait  
(Tomato sauce, chorizo, marinated peppers, milk flower mozzarella cheese)

### La Cannibale

Sauce tomate, viande hachée, mozzarella fleur de lait, œuf, olives  
(Tomato sauce, minced beef, milk flower mozzarella cheese, egg, olives)

### La Primavera

Sauce tomate, jambon cru italien, tomates cerises, roquette, copeaux de parmesan, basilic frais, crème balsamique  
(Tomato sauce, prosciutto, mozzarella cheese, rucola, cherry tomatoes, parmesan shavings, fresh basil, balsamic cream sauce)

## Base Blanche

### La Focaccia À L'Huile De Truffe

Roquette et copeaux de parmesan  
(Focaccia bread, truffle oil, rucola and parmesan shavings)

### La Pissaladière (Au choix Pâte Fine Ou Pâte Epaisse)

Oignons confits, anchois, olives noires  
(Provençal tart with candied onions, anchovies, black olives)

### La Chèvre

Pistou, chèvre, jambon cru italien, mozzarella fleur de lait, parmesan, pignons grillés, basilic frais  
(Provençal pistou, goat cheese, prosciutto, milk flower mozzarella cheese, parmesan cheese, grilled pine nuts, fresh basil)

### La Bacon

Bacon grillé, mozzarella fleur de lait, oignons rouges, roquette, tomates cerises  
(Bacon, milk flower mozzarella cheese, red onions, rucola, cherry tomatoes)

### La Salmone

Crème d'asperges, saumon fumé, ricotta et tomates cerises  
(Asparagus cream, smoked salmon, ricotta cheese and cherry tomatoes)

### La Nordique

Crème fraîche, saumon fumé, mozzarella fleur de lait, roquette, tomates cerises  
(Cream, smoked salmon, milk flower mozzarella cheese, rucola, cherry tomatoes)

### La Tartufo

Crème de truffe, jambon cru italien, mozzarella fleur de lait, roquette, tomates cerises, parmesan  
(Truffle cream, prosciutto, milk flower mozzarella cheese, rucola, cherry tomatoes, parmesan cheese)

**Garniture Supplémentaire Selon L'Article** (demandez au serveur)

## Nos Salades / Salads



### Salade Superfood

Pousses d'épinard, quinoa, avocat, amandes effilées grillées, grenade, feta, citron vert  
(Spinach sprouts, quinoa, avocado, grilled flaked almonds, pomegranate, feta cheese, lime)

### Veggie Bowl

Riz Japonais, avocat, oignons rouges, pousses de sojas, algues wakamé, radis, grenade, tomates cerises, graines de sésame, vinaigrette maison  
(Japanese rice, avocado, red onions, soybean sprouts, wakame seaweeds, radish, pomegranate, cherry tomatoes, sesame seeds and homemade dressing)

### Salade Niçoise

Salade, cebettes, tomates, œuf, thon, anchois, concombre, olives, poivrons, radis)  
(Salad, chives, tomatoes, boiled egg, tuna, anchovies, cucumber, olives, pepper, radish)



### Nos Tartines De Chèvre Et Jambon Cru

Pains grillés, chèvre frais parfumé, jambon cru, salade, tomates cerises, concombre  
(Toasts, aromatized fresh goat cheese, prosciutto, salad, cherry tomatoes, cucumber)

### Salade Italienne

Tomates cerises, mozzarella fleur de lait, basilic frais  
(Cherry tomatoes, milk flower mozzarella cheese, fresh basil)

### Salade César Au Poulet

Salade romaine, tomates, œuf, poulet pané, bacon, croutons, parmesan, ciboulette, sauce César  
(Lettuce, tomatoes, egg, breaded chicken, crispy bacon, croutons, parmesan cheese, chives, Cesar dressing)

### Poke Bowl Au Saumon Frais

Riz Japonais, avocat, oignons rouges, pousses de sojas, algues wakamé, radis, grenade, tomates cerises, graines de sésame, vinaigrette maison  
(Japanese rice, avocado, red onions, soybean sprouts, wakame seaweeds, radish, pomegranate, cherry tomatoes, sesame seeds and homemade dressing)



### Salade De La Brasserie

Salade, saumon fumé, chèvre frais, avocat, tomates, concombre, oignon rouge, granny smith, noisettes, citron  
(Salad, smoked salmon, fresh goat cheese, avocado, tomatoes, cucumber, red onion, granny smith, hazelnuts, lemon)

### Salade César Aux Gambas

Salade Romaine, gambas grillées, bacon, tomates, œuf, croutons, parmesan, ciboulette, sauce César  
(Lettuce, grilled king prawns, crispy bacon, tomatoes, egg, croutons, parmesan cheese, chives, Cesar dressing)

## Nos Entrées / Starters

### Eventail De Nems Au Poulet (5 pièces)

Salade, menthe et sauce nem  
(Vietnamese fried chicken spring rolls, salad, fresh mint and spring-roll sauce)

### Fritto Misto Et Sa Sauce Tartare

Beignets de calamars, éperlans, crevettes  
(Squids fritters, prawns, smelt fish with a tartare sauce)



### Céviche De Dorade

Dorade fraîche, oignon rouge, concombre, piment, jus de citron vert, lait de coco et huile d'olive  
(Fresh sea bream, red onion, cucumber, chili pepper, lime juice, coconut milk and olive oil)

### Tafaki De Saumon

Dos de saumon rôti, marinade au soja, wakamé en salade et riz à sushi  
(Soy glazed salmon filet, wakame and sushi rice)



### Eventail De Saumon Mariné

Saumon cru mariné aux baies roses et aneth, rémoulade au yuzu  
(Raw salmon marinated with pink berries and dill, yuzu remoulade sauce)

### Tartare Aux Deux Saumons

Saumon fumé, saumon frais, aneth, cebettes, avocat  
(Fresh and smoked salmon, chives, dill, avocado)

## Nos WOKS Aux Nouilles Chinoises / Wok With Chinese Noodles

### Aux Légumes / Vegetables Wok Au

### Poulet / Chicken Wok

### Wok De Gambas / King Prawn Wok



## Nos Pâtes / Pasta

♥ **Aubergine Alla Parmigiana**   
(Eggplant, tomato sauce, parmesan cheese)

**Trofie Alla Genovese**   
(Trofie pasta, cream, pesto)

**Linguine Alla Puttanesca**  
Thon, anchois, câpres, tomates cerises, olives, ail  
(Linguini pasta, tuna, anchovies, capers, cherry tomatoes, olives, garlic)

**Linguini Frutti Di Mare**  
Crème safranée, moules, gambas, crevettes, calamars  
(Linguini pasta, saffron cream, king prawns, schrimps, mussels, squids)

## Nos Viandes / Meats

Toutes nos viandes proviennent de la CE

♥ **Carpaccio De Bœuf**  
Salade, tomates séchées, parmesan, pignons de pin, huile d'olive truffé  
(Beef carpaccio, salad, dried tomatoes, parmesan cheese, pine nuts, truffle olive oil)

**Tartare De Bœuf**  
Câpres, oignon, cornichons, persil  
(Beef tartar (VBF), capers, onion, pickles, parsley)

♥ **Cheese-Burger De La Brasserie**  
Pain frais, steak haché, salade, tomates, cheddar, cornichons, oignons frits, sauce maison  
(Fresh bread, minced beef, salad, tomatoes, cheddar, pickles, fried onions, homemade sauce)

**Escalope De Veau À La Milanaise, Linguini À La Napolitaine**  
(Milanese veal cutlet, napolitaine linguini pasta)

**Côtelettes D'Agneau (3 pcs ≈ 280 grs)**  
Herbes de Provence, crème d'ail  
(Lamb chops, provencal herbs, garlic cream)

**Entrecôte Grillée (300 grs) Sauce Au Choix (Gorgonzola, Poivre Ou Echalotes Confites)**  
(Grilled sirloin served with sauce of your choice between gorgonzola cheese or confit shallots)

## Nos Poissons / Fishes

**Moules Marinière**  
(Mussels steamed with white wine, shallots, garlic, and celery)

**Moules Poulette**  
(Mussels steamed with white wine, shallots, garlic, celery and cream)

♥ **Moules Gorgonzola**  
(Mussels steamed with white wine, shallots, garlic, celery and gorgonzola cheese)

**Pavé De Saumon Rôti, Jus D'Herbes Fraiches**  
(Salmon filet, fresh herbs juice)

**Croquettes De Crabe**  
Croquettes de crabe aromatisées et panées, coleslaw  
(Crab croquette, coleslaw)

♥ **Papillon De Loup Entier, Sauce Vierge**  
Loup farci aux petits légumes, mousse de poisson, sauce aux aromates  
(Stuffed whole sea bream with vegetables, fish mousse, aromatic sauce)

Tous nos plats sont servis avec garniture. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter à vos plats:  
*All our dishes are served with a garnish, we also offer a variety of additional sides*

## Nos Garnitures / Sides

**Salade Verte / Green salad**

**Pommes De Terre Du Jour (Gratin, confites, etc...)/ Potatoes of the day (Gratin, Confits, etc...)**

**Assiettes De Frites / French fries**

**Assiettes De Légumes / Vegetables**

Les tarifs sont nets - service compris - Les chèques ne sont pas acceptés

## Pour les Pitchounes / For Kids ( - 12 ans)

**Nuggets De Poisson Ou De Poulet - Frites** / Fish or chicken nuggets -French Fries

**Pizza Marguerite Ou Reine**

**Steak Haché Frais - Frites** / Fresh minced beef -French Fries

**Cheese-Burger Au Steak Haché Frais - Frites** / Hamburger with Fresh minced beef-French Fries

## Nos Desserts / Desserts

Fait Sur Place Par Notre Chef Pâtissier

**Café Gourmand**

**Double Café, Crème, Cappuccino, Thé Ou Infusion Gourmand**

**Pâtisseries** / Pastries

**Tarte Du Jour** / Tart of the day

**Mousse Au Chocolat** / Chocolate mousse

**Crème Caramel** / Caramel cream

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes. Nous pouvons expliquer avec plaisir la composition aux allergiques

## Nos Eaux / Waters

Badoit - Evian 50 cl

Badoit - Evian 1L

## Nos Vins/Wines

### La Provence

Domaine Sainte Croix IGP (Rosé, Blanc)

Domaine Sainte Croix AOP (Rouge, Rosé, Blanc)

Domaine Valette AOC (Rouge, Rosé, Blanc)

Les Charmes De Mistral (Rosé)

Les Charmes De Mistral (Rouge, Blanc)

St André De Figuière "Cuvée Magali" (Rosé)

St André De Figuière "Cuvée Valérie" (Blanc)

Minuty "Prestige" (Rouge, Rosé, Blanc)

Minuty "Rose & Or" (Rosé)

### Le Côte Du Rhône

Le Pas de la Baume - Camille Cayran 2020 (Rouge)

### Le Bordeaux

Domaine de la Croix 2019 (Rouge)

### Le Val De Loire

Saumur Champigny Lieu-dit "Les Poyeux" 2018 (Rouge)

Sauvignon Touraine " La Javeline" 2019 (Blanc)

### La Bourgogne

Mâcon Villages, Chardonnay, Maison Auvigue 2020 (Blanc)

Chablis Grand Régnard 2020 (Blanc)

## Nos Champagnes

Coupe De Champagne Beaufort (16 cl)

Kir Royal (16 cl)

Louis Roederer Brut Premier 75 cl

Louis Roederer Brut Rosé millésimé 2012 (75 cl)

"R" De Ruinart Brut (75 cl)

Les tarifs sont nets - service compris - Les chèques ne sont pas acceptés