
LES PLAISIRS DE LA VIE

POT D'OLIVES MARINÉES	5
EDAMAME MENTHE ET CORIANDRE	7.5
POLPETTES DE BOEUF	9
NEMS DE PORC, SAUCE NUOC-MÂM PIMENTÉE ET MESCLUN	10
KAARAGE DE VOLAILLE, SAUCE AU YAOURT ET CITRON VERT	10
ASSIETTE DE JAMBON DE PARME, BEURRE À LA PISTACHE	12
SHAWARMA D'AGNEAU ET PAIN PITA	12
L'AVOCAT CREVETTES ET SAUCE COCKTAIL	13
TATAKI DE THON ROUGE AU SÉSAME	15
CUISSES DE GRENOUILLES À LA SICHUANAISE	15
MARINIÈRE DE COQUILLAGES DU MOMENT, AIL ET CORIANDRE	PRIX AU COURS

FRAÎCHEUR

SALADE D'ORECCHIETTE À LA GRECQUE	15
« BUDDHA BOWL » QUINOA ET LÉGUMES DE SAISON	15
SALADE CAESAR ET « CRISPY CHICKEN »	18
LE DOUBLE - CARPACCIO DE BOEUF MARINÉ AUX HERBES PARMESAN ET ROQUETTE, POMMES FRITES ET SALADE VERTE	25

CÔTÉ PLATS

LINGUINE AUX POLPETTES DE BOEUF, PARMESAN	20
TAJINE DE VOLAILLE ET CITRON CONFIT	22
LE BURGER « <i>Le Veau</i> » <i>Steak haché black Angus, tomate, sucrine, cornichons oignons frits, cheddar et sauce moutarde à l'ancienne</i>	24
ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE, LINGUINE À L'AIL ET SAUCE TOMATE	25
MAGRET DE CANARD RÔTI AU GINGEMBRE ET CITRONNELLE ÉCRASÉ DE PATATE DOUCE	29
CURRY DE GAMBAS AU LAIT DE COCO, RIZ BASMATI	23
LA PÊCHE DU MOMENT	PRIX AU COURS

À PARTAGER

LA CÔTE DE BOEUF <i>pour deux personnes</i> SAUCE BÉARNAISE, FRITES ET SALADE VERTE	PRIX AU COURS
--	---------------

CÔTÉ SUCRÉ

PANACOTTA LITCHI ET FRUITS ROUGES	9
SALADE DE FRUITS FRAIS, MENTHE ET SORBET CITRON	9
CAFÉ GOURMAND DU CHEF	9
BABA « IVRE » AU RHUM AGRICOLE SAINT JAMES	10
POIRE BELLE HÉLÈNE CRÈME MASCARPONE À LA VANILLE DE MADAGASCAR ET CHOCOLAT CHAUD AU PRALINÉ	10
GLACES ARTISANALES <i>Vanille - Chocolat - Bulgare - Coco</i>	2.5 la boule
SORBETS ARTISANAUX <i>Fraise - Citron - Pêche sanguine - Mangue</i>	2.5 la boule