

Entrées Chaudes

Petites assiettes d'attente

Toast de tartare de crabe Crab Tartar Toast Toast di tartare di granchio 11,00

Foie gras Duck foie gras Fegato grasso 15,00

Calamars en persillade Pan-fried squids Calamaro in salsa verde 9,00

Gravelax fait maison (saumon confit) Gravelax homemade toast Gravelax fatto in casa toast 12,00

Jambon de Parme Parme ham prosciuttodi Parma 11.00

Les soupes

Soupe de poissons de roche maison (pêche locale) et sa rouille 17,50

Homemade fish soup with a "rouille" sauce

Zuppa di pescedella casa con salsa "rouille"

Moules décortiquées dans leur velouté safrané 16.00

Saffron flavoured mussel soup

Cozzes guciate vellutata di zafferano

Gazpacho (soupe de tomates glacée), buratta, pistou 15.00

Chilled tomato soup (gazpacho), buratta, pistou

Zuppa di pomodoro fredda (gazpacho), buratta, pistou

Les Entrées chaudes

Escalope de foie frais de canard gras poêlée, Tatin de pommes entrée :24,00 plat :38,00

Pan-fried escalope of duck foie gras with caramelised apple

Scaloppina di fegato grasso d'anatra in padella con mele caramellate

½ Homard tiède mayonnaise 35,00

½ Lobster warm with "mayonnaise" sauce

½ Astice tiépido con salsa "mayonnaise"

Poêlée de calamars en persillade 17.00

Pan-fried squids in garlic and parsley

Calamaro in salsa verde

Escargots de Bourgogne au beurre d'ail et persil par 6 : 10.00 par 12 : 20.00

« Escargot » cooked and home garlic and parsley butter (by 6 or by 12)

Lumache della Borgogna al burro di aglio e prezzemolo (da 6 o da 12)

Beignets de fleurs de courgettes, coulis de tomate 16.00

Courgette flower fritters, tomato sauce

Frittelle di fiori di zucca, salsa pomodori

Prix nets Service compris 10% Net prices Included service 10%

Entrées Froides

Les Apéritifs

Cocktail maison (purée de pêche, crème de pêche, Proséco)	12,00	Mojito	
	12,00		
Coupe de champagne Blanc (10cl)		12,00	Kir Royal (10cl)
	12,00		
Américano maison		12,00	Apérol au
Proséco	12,00		
Porto (6cl) Proceco (10cl) Muscat Beaune de Venise (6cl)		7,00	Kir vin blanc (10cl)
Pastis (2cl) ect . . .	6,00		
St Germain Spritz, liqueur de sureau, Proséco		12,00	

Les Entrées froides

Tartare de crabe crémé au pamplemousse rose et avocat	22,00
Creamy crab tartare with pink grapefruit and avocado	
Tartare di granchio con crema di pompelmo rosa e avocado	
Gravelax fait maison (saumon confit), marmelade à l'aneth, toast	20,00
Gravelax homemade(salmon candies) toast	
Gravelax fatto in casa(salmone candisce) toast	
Carpaccio de loup et St Jacques marinés au citron vert et pomme Grany	22,00
Sea bass carpaccio with scallops marinated in green lime and apple Grany	
Carpaccio di branzino con cappe santé marinati al lime verde e mela Grany	
Salade mixte : roquette, tomates, copeaux de Parmesan	13,00
Mixed green salad: "roquette",tomatoes, Parmesan shavings	
Insalate verde mist : « roquette », pomodoro, scaglie de Parmigiano	
Foie gras de canard maison, pommes vertes, chutney aux figues	24,00
Homemade duck foie gras ,apple, and fig chutney	
Fegato grasso d'anatra fatto in casa, mele, chutney ai fichi	
Un verre de Sauternes	7,00 / glass of Sauternes wine 7,00 / un bicchiere di Sauternes 7,00
Rouget Barbet en filet, salade de fenouil, choux blanc et rouge	22,00
Mullet Barbet fillet, fennel salad, white and red cabbage	
Triglia Barbet filettato, insalata di finocchio, cavoli bianchi e rossi	
Tataki de thon, algues	19.50
Tuna tataki,algae	
Tono tataki,alghe	
Melon au jambon de Parme	19,00
Melon with Parme ham	
Melone e prosciuttodi Parma	
Burratta ,tomates cerises et artichaut petit violet	21,00
Burrata ,cherry tomato,artichoke petit violet	
Burratta,pomodorini,carciofi	

Prix nets Service compris 10% Net pricesIncluded service 10%

TOUS NOS PLATS SONT CONFECTIONNES SUR PLACE

NOTRE CARTE ET NOS MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER AU FIL DES SAISONS

Les Viandes

Les viandes

Duo de foie frais de canard et st Jacques sur pommes de terre fondantes 36,00

Escalope of duck foie gras and pan-seared scallops, potatoes

Scaloppina di fegato grasso d'anatra e cappe sante, patate

Filet de boeuf au poivre de Guinée ou sauce Béarnaise 39,00

Beef fillet with Guinea pepper sauce or Béarnaise sauce

Filetto di manzo al pepe de Guinea o salsa Béarnese

Tournedos de bœuf Rossini (foie gras de canard frais poêlé, truffe) 49,00

Authentic tournedos Rossini (duck foie gras, truffle)

Autentico filetto alla Rossini (fegato di anatra, tartufo)

Filet de pintade mariné sauce Satay, pommes sautées, légumes 24,00

Guinea-fowl fillet marined satay sauce, saute potatoes, vegetables

Filetto di faraona saissatay, patate saltate, legumi

Magret de canard, fruit de saison et miel 29,00

Duck breast, fruit and honey

Petto d'anatra, frutta e miele

Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes 39,00

Roast rack of lamb in herb crust

Squadrado di agnello in crosta di erbe

Pluma de porc français, sauce Teriyaki maison, oignons frits, cebette 24,00

French pork pluma, home made Teriyaki sauce, fried onions, cebette

Pluma di maiale francese, salsa Teriyaki, cipolle fritte, cebette

Burger (boeuf Charolais, Comté, bacon), frites et salade 23,00

Burger (beef Charolais, cheese, bacon), chips and salad

Burger (manzo Charolais, Comté, bacon), fritte e insalate

Tartare de bœuf (Charolais), frites, salade 23,00

Beef tartar, chips and salad

Tartare di manzo, fritte e insalate

Tous nos plats sont garnis de légumes de saison Supplément sauces 2.50 Supplément

garnitures 5.00

Les plats commandés en direct demandent une certaine attente, ils sont faits maison et cuisinés minute

The dishes ordered live require a certain expectation, they are homemade and cooked minute

Prix nets Service compris 10% Net prices Included service 10%

Prix nets Service compris 10% Net prices Included service 10%

TOUS NOS PLATS SONT CONFÉCTIONNÉS SUR PLACE

NOTRE CARTE ET NOS MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER AU FIL DES SAISONS

Prix nets

Les Poissons

- La mer
- Loup grillé sauce mousseline (1 personne 500 gr environ) 32,00
Grilled sea bass with
Branzino alla griglia
- Parillada de poissons grillés(rouget, loup, St pierre) sauce vierge 36.00
Grilled fish parillada (mullet, sea bass , John dory) with virgin sauce
Parillada di pesce alla griglia (triglia, lupo, San Pietro), salsa vergine
- La Grosse gambas décortiquée (250 gr environ), tagliolini aux légumes, tomates séchées 41,00
Shelled king prawns, tagliolini with vegetables, sun-dried tomatoes
Gamberoni sgusciati, tagliolini con verdure, pomodori secchi
- Nage de homard, St Jacques et gambas au safran, légumes de saison 44,00
Lobster, scallops and prawns, safran cream, vegetables
Astice, cappe sante e gambas, crema di safran, verdure
- Dos de cabillaud vapeur, son curry vert, riz jasmin et légumes 29,00
Cod fish filet, green crry ,thai rice and vegetables
Filetto di merluzzo al verde ,riso thai e verdure
- Pavé de saumon grillé sauce béarnaise 24,00
Salmon with "béarnaise" sauce
Salmone con salsa "béarnaise"
- Homard tiède mayonnaise (500gr/600gr) 70,00
Lobster warm with "mayonnaise" sauce
Astice tiepido con salsa "mayonnaise"
- Loup en filets, sauce vierge, ail trit au vinaigre 25,00
Pan-fried saddle sea bass with fried garlic in vinegar
Filetto di branzino, aglio fritto all'aceto, salsa "vierge"
- Tagliolini au homard sauce Homardine ½ homard 37,00 homard entier 74,00
Tagliolini with lobster, Homardine sauce
Tagliolini con astice, salsa Homardine
- Noix de Saint Jacques poêlées au beurre d'ail, pommes de terre fondantes, légumes 32,00
Pan-seared scallops in garlic butter, potatoes, vegetables
Cappe sante arrosto con burro all'aglio, patate, verdure
- Thon juste saisi, graines de sésame, sauce soja 28,00
Cooked tuna, sesame seeds, soy sauce
Tonno appena cotto, semi di sesame, salsa di soja
- Tataki de thon, algues et pommes sautées 27.00
Tuna tataki, algae, potatoes sauteed
Tono Ataki, alghe, patate saltate
- Sole meunière 47,00
Sole meunière
Sogliola alla mugnaia
- Risotto aux fruits de mer 28,00
Seafood risotto
Risotto ai frutti di mare
- Tous nos plats sont garnis de légumes de saison Supplément sauce 2.50 Supplément garnitures 4.50