

Nos Menus



Roulette 46€



UNE ENTRÉE OU UNE PÂTE

+

UN PLAT

+

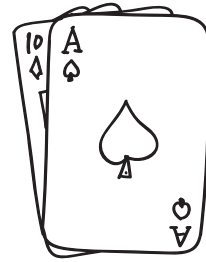
UN DESSERT OU FROMAGE

STARTER OR PASTA + MAIN COURSE
+ DESSERT OR CHEESE

ANTIPASTO o PASTA + SECONDO
+ DOLCE o FORMAGGIO



Black Jack 32€



UN PLAT SUR LE GRILL

+

UN DESSERT OU FROMAGE

MAIN COURSE "ON THE GRILL"
+ DESSERT OR CHEESE

"ALLA GRIGLIA"
+ DOLCE o FORMAGGIO



Nos Entrées Starters | Antipasti

CAESAR SALAD AU POULET GRILLÉ ET CROUSTILLANT  19€

CAESAR SALAD WITH GRILLED AND CRISPY CHICKEN

INSALATA CAESAR CON POLLO GRIGLIATO E CROCCANTE

Laitue romaine, filet de poulet grillé, poulet pané, bacon, copeaux de parmesan, œuf dur, croutons, sauce Caesar
Romaine lettuce, grilled chicken fillet, breaded chicken cutlet, bacon, Parmesan shavings, hard boiled egg,
croutons, Caesar salad dressing | Lattuga romana, filetto di pollo grigliato, pollo impanato, bacon,
scaglio di parmigiano, uovo sodo, crostini, salsa Caesar

BURRATA DI BUFALA AUX TOMATES SÉCHÉES ET BASILIC  21€

THON CONFIT, FOCACCIA AUX OLIVES

BURRATA DI BUFFALA WITH SUN-DRIED TOMATOES AND BASIL,

TUNA CONFIT, FOCACCIA WITH OLIVES | BURRATA DI BUFALA AI POMODORI SECCHI E
BASILICO, TONNO CANDITO, FOCACCIA ALLE OLIVE

Thon frais confit à l'huile d'olive, feuilles de roquette | Fresh tuna confit with olive oil, rocket leaves
Tonno fresco confit all'olio d'oliva, foglie di rucola

JAMBON DE PARME EN FINES TRANCHES   20€

ASPERGES VERTES, BILLES DE MOZZARELLA ET COPEAUX DE GRANA

FINELY SLICED PROSCIUTTO, GREEN ASPARAGUS, SMALL MOZZARELLA BALLS
AND GRANA SHAVINGS | PROSCIUTTO DI PARMA, ASPARAGI VERDI,
OVOLINE DI MOZZARELLA E SCAGLIE DI GRANA

SALADE DE POULPES AUX OLIVES ET TOMATES FRAICHES   23€

POMMES-DE-TERRE CONFITES

OCTOPUS SALAD WITH OLIVES AND FRESH TOMATOES, POTATO CONFIT

INSALATA DI POLPO ALLE OLIVE E POMODORI FRESCHI, PATATE CANDITE

Servie tiède, feuilles de roquette, copeaux de fenouils | Served warm with rocket leaves and fennel shavings
Servita tiepida, foglie di rucola, schegge di finocchio

Nos Potages et Pâtes Fraîches Soups & Fresh Pasta | Minestre e Pasta Fresca

VELOUTÉ DE PETIT POIS, CRÈME À LA MENTHE, CROUSTILLANT DE PARMESAN   16€

CREAM OF PEA SOUP, MINT CREAM, CRISPY PARMESAN WAFER

VELLUTATA DI PISELLI, CREMA ALLA MENTA, PARMIGIANO CROCCANTE

WON TON SOUP  18€

Bouillon de poulet, sauce poisson, ravioli aux crevettes, nouilles chinoises, chou chinois, cébettes, coriandre

Soup with shrimp ravioli, Chinese noodles and cabbage, condiments

Zuppa con ravioli di gamberetti, spaghetti e cavolo cinese, condimenti

TAGLIATELLE, RIGATONI, GNOCCHI, RAVIOLI À LA BOURRACHE 18€

accommodés selon votre choix

Ail, huile, piment  | Pesto   | Napolitaine et basilic  | Bolognaise | Carbonara 

Prepared to order with your choice of: garlic, spicy oil | pesto | napolitano and basil | bolognese | carbonara

Condimento a piacere : aglio, olio e peperoncino | pesto | napoletana e basilico | bolognese | carbonara

 végétarien -  avec porc -  avec fruits à coque -  avec sésame -  sans gluten

Conformément à la loi, la liste des principaux allergènes majeurs est disponible sur demande

Nos Burgers Burgers | Hamburgers

CHEESE & BACON   24€

BACON AND CHEESE | FORMAGGIO E PANCETTA

Bun céréales, steak haché, cheddar, bacon, laitue, tomates, sauce moutarde, oignons rouges, pickles, pommes frites
Whole wheat bun, beef patty, cheddar, bacon, lettuce, tomato, mustard condiment, red onions, pickles, French fries
Bun sesamo, carne tritata, cheddar, pancetta, lattuga, pomodoro, mostarda, cipolla rossa, pickles, patatine

BURGER AU FOIE GRAS 28€

FOIE GRAS BURGER | BURGER AL FOIE GRAS

Bun, steak haché, foie gras frais poêlé, oignons rouges confits, laitue, sauce truffade, pommes frites
Bun, minced beef, sauté fresh foie gras, red onion confit, lettuce, truffade sauce, chips
Panino, svizzera, foie gras fresco saltato in padella, cipolle rosse confit, lattuga, salsa tartufata, patatine

FISH & CHIPS LONG BURGER 24€

FISH & CHIPS LONG BURGER | FISH & CHIPS LONG BURGER

Bun, cabillaud en pâte à beignets, laitue, tomates, sauce tartare, pommes frites
Bun, fried battered cod, lettuce, tomatoes, tartare sauce, chips
Panino, merluzzo impanato, lattuga, pomodoro, salsa tartara, patatine

GRILLED CHICKEN  24€

GRILLED CHICKEN | POLLO GRIGLIATO

Bun céréales, filet de poulet grillé, cheddar, laitue, tomates, sauce mexicaine, guacamole, oignons rouges, pommes frites
Whole wheat bun, grilled chicken breast, cheddar, lettuce, tomato, Mexican sauce, guacamole, red onion, French fries
Baps di cereali, pollo grigliato, cheddar, lattuga, pomodori, salsa guacamole, cipolle, patatine

Nos Tartares Tartares | Tartare

250g, viande de bœuf charolaise taillée au couteau

250g, Knife-chopped Charolais beef | 250 gr di carne di bue Charolais, tagliata al coltello

TRADITION  22€

TRADITION | TRADIZIONALE

Oignons, câpres, cornichons, persil, moutarde, citron, huile d'olive, ketchup, Worcestershire & tabasco sauce, garni de pommes frites | *Onions, capers, pickles, parsley, mustard, lemon, olive oil, ketchup, Worcestershire & tabasco sauce. Side of French fries* | *Cipolle, capperi, cetriolini, prezzemolo, mostarda, limone, olio d'oliva, ketchup, salsa Worcestershire & tabasco, con patatine*

NINJA   22€

Sauce soja, sauce teriyaki, cébettes, gingembre, coriandre, sésame, huile d'olive, garni de riz blanc et salade wakamé
Soy sauce, teriyaki sauce, spring onion, ginger, coriander, sesame, olive oil, served with white rice and seaweed salad
Salsa soia, salsa teriyaki, cipollotti, zenzero, coriandolo, sesamo, olio d'oliva, con rizo thai e insalata wakamé

À L'ITALIENNE  22€

ITALIAN | ALL'ITALIANA

Tomates séchées, oignons, basilic, copeaux de parmesan, huile d'olive et citron, garni de salade de roquette, tomates cerise et billes de mozzarella | *Sun-dried tomatoes, onions, basil, parmesan shavings, olive oil and lemon, served with arugula, cherry tomatoes and mozzarella balls* | *Pomodori secchi, cipolle, basilico, scaglie di parmigiano, olio d'oliva e limone, con insalata di rucola, pomodori ciliegia, bocconcini di mozzarella*

Sur le Grill... From the Grill | Sulla Griglia...

FILET DE LOUP DE MÉDITERRANÉE   28€

MEDITERRANEAN SEA BASS | FILETTO DI BRANZINO DEL MEDITERRANEO

Sauce vierge au basilic | Sauce vierge (olive oil, lemon juice and herbs) with basil | Salsa vergine al basilico

GAMBAS "BLACK TIGER"   29€

"BLACK TIGER" PRAWNS | GAMBERONI "BLACK TIGER"

Sauce aigre-douce | Sweet and sour sauce | Salsa agrodolce

NOIX D'ENTRECÔTE, Sauce béarnaise  28€

SIRLOIN STEAK, Béarnaise sauce | NOCE DI SOTTOFILETTO, Salsa bernese

PAILLARDE DE VEAU  28€

VEAL PAILLARD | PAILLARD DI VITELLO

...ou à la Poêle ... from the Pan | in Padella

FILET DE POULET SAUTÉ AUX OLIVES VERTES ET CITRONS CONFITS, SEMOULE  21€

CHICKEN FILLET SAUTÉ WITH GREEN OLIVES AND LEMON CONFIT, COUSCOUS

FILETTO DI POLLO SALTATO ALLE OLIVE VERDI E LIMONI CANDITI, SEMOLA

Blanc de poulet sauté minute cuit avec oignons, ail, épices, miel, jus de citron | Chicken breast seared with onions, garlic, spices, honey, lemon juice | Petto di pollo saltato al momento, cotto con cipolle, aglio, spezie, miele, succo di limone

SUPRÊME DE ST PIERRE AUX HARICOTS COCOS, CÉBETTES ET JUS DE COQUILLAGES   28€

JOHN DORY SUPREME WITH FLAT BEANS, SPRING ONIONS AND SHELLFISH JUICE

FILETTO DI SANPIETRO AI FAGIOLI COCO, CIPOLLOTTI E SALSA AI FRUTTI DI MARE

Cuit à l'étuvée, moules et coques, tomates cerises | Steamed, served with mussels and cockles, cherry tomatoes

Cotto in stufato, cozze e frutti di mare, pomodorini ciliegia



OMELETTE AU FROMAGE, AU BACON OU AUX FINES HERBES   15€

CHEESE OR BACON OR FINE HERBS OMELETTE

OMELETTE AL FORMAGGIO, AL BACON O ALLE ERBE AROMATICHE

ESCALOPE DE VEAU PANÉE  28€

BREADED VEAL CUTLET (WIENER SCHNITZEL) | SCALOPPINA DI VITELLO ALLA MILANESE

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement au choix :  

Épinards sautés | Haricots verts sautés | Ratatouille | Salade mélangée | Pommes frites | Riz blanc

one side dish of your choice | contorno a scelta

Sautéed spinach | Sautéed green beans | Ratatouille | Mixed salad | French fries | White rice

Spinaci saltati | Fagiolini saltati | Peperonata | Insalata mista | Patatine fritte | Riso naturale

Accompagnement supplémentaire 5€

Le Fromage Cheese | Formaggio

ASSORTIMENT DE FROMAGES FRANÇAIS   8€

A SELECTION OF FRENCH CHEESES | ASSORTIMENTO DI FORMAGGI FRANCESI

Nos Desserts Desserts | Dolci

UN DESSERT DE LA VITRINE AU CHOIX 8€






A SELECTION OF DESSERTS | DESSERT A SCELTA NELLA VETRINA

SOUFFLÉ GLACÉ AU GRAND-MARNIER 8€

FROZEN SOUFFLÉ WITH GRAND-MARNIER | SOUFFLÉ GELATO AL GRAND-MARNIER

CAFÉ GOURMAND 8€

CAFÉ GOURMAND | CAFFÈ E DELIZIE

 végétarien -  avec porc -  avec fruits à coque -  avec sésame -  sans gluten

Conformément à la loi, la liste des principaux allergènes majeurs est disponible sur demande

Vins Wines | Vini

Sélection du Mois Selection of the month | Selezione del mese

Verre | Glass | Bicchiere 7€ | Bouteille | Bottle | Bottiglia 35€

DOMAINE GAVOTY "CUVÉE TRADITION" - PROVENCE - 2015 - BLANC
Cépages : Rolle, Ugni-Blanc, Clairette Bourboulenc - Nez : poire, agrumes

DOMAINE SAINT-ANDRÉ DE FIGUIÈRE "CUVÉE MAGALI" - PROVENCE - 2015 - ROSÉ
Cépages : Cabernet, Syrah, Cinsault, Grenache - Note d'agrumes et fruits rouges

CHÂTEAU LES VALENTINES "CAPRICE DE CLÉMENTINE" - PROVENCE - 2015 - ROUGE
Cépages : Grenache, Sirah et Carignan - Robe : Grenat brillante - Nez : fruits rouges, pointe cassis

Sélection du Sommelier

Verre | Glass | Bicchiere 9€ | Bouteille | Bottle | Bottiglia 45€

COUVENT DES JACOBINS - LOUIS JADOT - BOURGOGNE - 2014 - BLANC
Cépage : 100 % Chardonnay - Vin fruité et boisé

DOMAINE SAINT-ANDRÉ DE FIGUIÈRE "CUVÉE PREMIERE" - PROVENCE - 2015 - ROSÉ
Cépages : Mourvèdre, Cinsault, Grenache - Robe : limpide - Nez : agrumes épicés

CHÂTEAU LUSSEAU "CUVÉE BÉRENGÈRE" - BORDEAUX - 2014 - ROUGE
Cépages : 65 % Merlot et 35 % Cabernet - Robe : rouge rubis - Nez : expressif, fruits rouges

Boissons Drinks | Bevande

EAUX MINÉRALES : BADOIT ROUGE / PURE EVIAN 33 cl - 5€ 75 cl - 9€

SODAS 33 cl - 6,5€

BIÈRES 33 cl - 8€

EXPRESSO 3,5€

THÉ, INFUSIONS, CAPUCCINO 5€