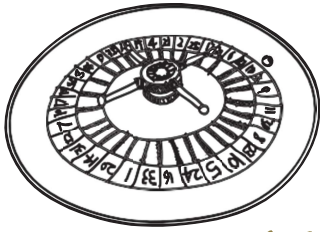


Nos Menus

Roulette 46€



UNE ENTRÉE ou UNE PÂTE

+

UN PLAT

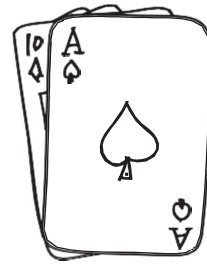
+

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

SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ ET CROUSTILLANT   19€
CAESAR SALAD WITH GRILLED AND CRISPY CHICKEN
CAESAR SALAD AL POLLO GRIGLIATO E CROCCANTE

MOZZARELLA BURRATA ET JAMBON DE PARME, FOCACCIA AUX OLIVES  22€
BURRATA MOZZARELLA AND PARMA HAM, OLIVE FOCACCIA
BURRATA E PROSCIUTTO DI PARMA, FOCACCIA ALLE OLIVE

PARFAIT DE FOIE GRAS, CREMEUX DE LENTILLES AU XERES, POIRES ROTIES 21€
DUCK »PATE« DE FOIE GRAS, LENTILS CREAM WITH XERES, ROASTED PEAR
« PARFAIT » DI FOIE GRAS, PUREA DI LENTICCHIE AL XERES, PERE ARROSTITE

SAUMON MARINE AUX EPICES DOUCES, FENOUILS ET POIREAUX CONFITS   22€
MARINATED SALMON WITH SOFT SPICES, FENNEL AND LEEK CONFIT
SALMONE MARINATO ALLE SPEZIE DOLCI, FINOCCHI ET PORRI CANDITI

VELOUTE DE POTIMARRON AUX CHATAIGNES, MOUILLETES DE FOIE GRAS 19€
RED KURI SQUASH, CHESTNUTS, SPREAD BREAD WITH FOIE GRAS
VELLUTATTA DI ZUCCA ALLE CASTAGNE, CROSTINI AL FOIE GRAS

WON TON SOUP  18€

Soupe avec ravioli aux crevettes, nouilles et chou chinois, condiments
Soup with shrimp ravioli, Chinese noodles and cabbage, condiments
Zuppa con ravioli di gamberetti, spaghetti e cavolo cinese, condimenti

Nos Pâtes Fraîches Fresh Pasta | Pasta Fresca

TAGLIATELLE, RIGATONI, GNOCCHI 18€
accommodés selon votre choix

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

Prepared to order with your choice of: garlic, spicy oil, pesto, napolitano and basil or bolognaise
Condimento a piacere : aglio, olio e peperoncino, pesto, napoletana e basilico o bolognese

 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

FROMAGE & 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

SUCRÉ SALÉ   24€

ASIAN SWEET AND SOUR | DOLCE E SALATO

Bun sésame, crevettes, sauce aigre-douce, poivrons, gingembre, salade, concombre, soja, carottes, oignons rouges, cacahuètes, pommes frites | *Sesame bun, shrimp, sweet and sour sauce, red pepper, ginger, lettuce, cucumber, soy beans, carrot, red onion, peanut, French fries* | *Bun sesamo, gamberi, salsa agrodolce, peperoni, zenzero, insalata, cetriolo, soia, carote, cipolla rossa, arachide, patatine*

POULET GRILLÉ  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 terryaki, 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 terryaki, 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*

 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

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

FILET DE LOUP DE MÉDITERRANÉE, SAUCE CANAILLE   28€

MEDITERRANEAN SEA BASS FILLET, SAUCE CANAILLE

FILETTO DI BRANZINO DEL MEDITERRANEO, SALSA CANAGLIA

GAMBAS "BLACK TIGER"   29€

"BLACK TIGER" GAMBAS | GAMBERONI "BLACK TIGER"

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

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



WOK DE VOLAILLE AU CURRY JAUNE ET LAIT DE COCO 22€

YELLOW CURRY CHICKEN WOK AND COCONUT MILK

WOK DI POLLO AL CURRY E LATTE DI COCO

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

GLACES ET SORBET VARIÉS (3 BOULES) 8€

AN ASSORTMENT OF ICE CREAMS AND SORBETS (3 SCOOPS) | GELATI E SORBETTI (3 PALLINE)

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€