

Nos Menus



Roulette 46€



UNE ENTRÉE OU UNE PÂTE

+

UN PLAT

+

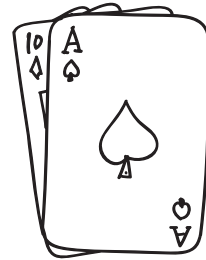
UN DESSERT OU FROMAGE

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,

scaglie di parmigiano, uovo sodo, crostini, salsa Caesar

MOZZARELLA DE BUFFLONE ET TOMATE ANCIENNE AU BASILIC  18€

CROSTINI AUX OLIVES

BUFFALO MOZZARELLA AND HEIRLOOM TOMATOES WITH BASIL, OLIVE CROSTINI

MOZZARELLA DI BUFALINO POMODORO ALL'ANTICA CON BASILICO, CROSTINI ALLE OLIVE

JAMBON DE PARME ET MELON CHARENTAIS EN FINES TRANCHES   21€

RICOTTA À LA MENTHE

THINLY SLICED PARMA HAM AND CHARENTAIS MELON, MINT RICOTT | PROSCIUTTO DI PARMA

E FETTINE SOTTILI DI MELONE DELLA "CHARENTE", RICOTTA ALLA MENTA

SALADE DE FRUITS-DE-MER AUX LÉGUMES CONFITS   23€

JUS VINAIGRÉ AUX PIMENTS DOUX

SEAFOOD SALAD WITH VEGETABLE CONFIT, JUS WITH VINEGAR AND MILD CHILLI PEPPERS

INSALATA CON FRUTTI DI MARE E VERDURE CANDITE, VINAIGRETTE AI PEPERONCINI DOLCI

TARTARE DE SAUMON AU CORIANDRE, AVOCAT, SALADE CROQUANTE 22€

SALMON TARTARE WITH CORIANDER, AVOCADO, CRISPY SALAD

TARTARA DI SALMONE AL CORIANDOLO, AVOCADO E INSALATA CROCCANTE

CARPACCIO DE BOEUF, ROQUETTE, COPEAUX DE GRANA, SANGUINS À L'HUILE 18€

BEEF CARPACCIO, ROCKET SALAD, GRANA SHAVINGS, BLOODY BRITTLLEGILLS IN OIL

CARPACCIO DI BUE, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA PADANO, FUNGHI SANGUINI SOTT'OLIO

Nos Potages et Pâtes Fraîches

Soups & Fresh Pasta | Minestre e Pasta Fresca

GASPACHO D'ASPERGES VERTES, RICOTTA, BROCHETTE DE CREVETTES   16€

GREEN ASPARAGUS GAZPACHO, RICOTTA, SHRIMPS SKEWER

GASPACHO D'ASPARAGI VERDI, RICOTTA E SPIEDINO DI GAMBERETTI

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  | Fruits de mer

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

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

 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, tomate, sauce moutarde, oignons rouges, cornichons, pommes frites
Whole wheat bun, beef patty, cheddar, bacon, lettuce, tomato, mustard condiment, red onions, pickles, French fries
Baps di cereali, carne tritata, cheddar, pancetta, lattuga, pomodoro, mostarda, cipolle rosse, cetriolini, 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, sauteed fresh foie gras, red onion confit, lettuce, truffade sauce, chips
Panino, carne tritata, foie gras fresco saltato in padella, cipolle rosse candite, lattuga, salsa tartufata, patatine

FISH & CHIPS LONG BURGER 24€

FISH & CHIPS LONG BURGER | FISH & CHIPS LONG BURGER

Bun, cabillaud en pâte à beignets, laitue, tomate, sauce tartare, pommes frites
Bun, fried battered cod, lettuce, tomato, 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, tomate, 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 rosse, 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 essiccati, 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



CÔTES D'AGNEAU, mint sauce  29€
LAMB CHOPS, mint sauce | COSTOLETTE D'AGNELLO, salsa alla menta

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

DOS DE SAUMON RÔTI, SAUCE SOJA AU MIEL ET SÉSAME, RIZ THAÏ  26€
ROASTED BACK OF SALMON, SOY SAUCE WITH HONEY AND SESAME, THAI RICE
TRANCIO DI SALMONE ROSOLATO, SALSA SOIA CON MIELE E SESAMO, RISO THAÏ

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 Thaï
one side dish of your choice | contorno a scelta

Sautéed spinach | Sautéed green beans | Ratatouille | Mixed salad | French fries | Thai rice
Spinaci saltati | Fagiolini saltati | Peperonata | Insalata mista | Patatine fritte | Riso Thaï

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 SORBETS VARIÉS (3 BOULES) 8€
ICE CREAM AND SORBET | GELATI E SORBETTI

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€