

POUR COMMENCER / TO START

Marbré de foie gras de canard maison au cognac sur son pain d'épice
Marbre of Goose Foie gras fried with Brandy, served with gingerbread toasts
10.90

Cassolette d'escargots de bourgogne par 12 et pain Poilane
Burgundy snails by 12, French pain Poilane
8.90

Carpaccio de bœuf Charolais mariné au citron vert, mesclun de salade
Beef Charolais carpaccio marinated with lime, green salad
7.90

Aumônière de chèvre chaud coulant au basilic et jambon de Pays
Rosted goat cheese whapped in Bayonne Ham
7.00

Tarte fine à la tomate, copeaux de parmesan relevé de pistou
Tomato pie with parmesan cheese and pesto sauce
7.00

Quinoa au écrevisses et salpicon de poivron au duo de pistou
Crayfish Quinoa with minced pepper bound with red and green pesto sauce
8.90

Fine darne de saumon mariné au sel d'Himalaya et poivre mignonette
Marinated steak salmon sprinkle with Himalaya salt and grind pepper
8.90

Salade du patio : avocat, mangue, mange tout, tomate cerise
Spring salad : avocado, mango, sugar pea, cherry tomato
7.50

Salade d'été : suprême de poulet, tomate, poivron, maïs, mange tout
Summer salad : chicken supreme, tomato, pepper, corn, sugar pea
6.90

LES INCONTOURNABLES / THE ESSENTIALS

Gambas black tiger en papillon marinées à la citronnelle puis sautées à l'huile d'olive, riz parfumé

Large prawns marinated into citronella and cooked with olive Oil, steamed white rice

16.90

Carré d'agneau rôti en croûte d'herbe, sur son tian méridional de légumes ail en chemise et jus au romarin

Roasted lamb chop cooked into aromatic herbs, rosemary juice and preserved garlic, vegetable tian

16.90

Filet de daurade poêlé à l'unilatéral orné de sa tige de citronnelle, compression de carotte au gingembre

Sea Bream one sided cooked with citronella, mashed carrots with flavoured ginger

14.90

Tranche de hampe de bœuf Charolais sauce au poivre de Schezuan accompagné de frites

Breast of Charolais Beef with sauce Schezuan Poivre, French fries

14.90

Suprême de magret de canard des Landes et sa sauce à la mangue, écrasé de pomme de terre

Duck magret cooked with mango sauce, mashed potato

14.50

Croustillant de saumon sur son lit de poireaux à la crème d'Isigny

Salmon cooked into brick pastry and Isigny cream leeks

13.00

Morceaux de poulets choisis en piperade parfumés à l'Espelette

Chicken prepared with onion, green peppers, and tomatoes sautéed in olive oil flavoured with Espelette pepper

12.00

Assiette de farfalle au pistou rouge et parmesan affiné

Farfalle Pasta with red pesto sauce and parmesan cheese

8.90

Assiette de farfalle aux légumes et pistou

Farfalle pasta with vegetable and pesto sauce

8.90

Omelette au choix et son mesclun de salade :

Our selection of omelettes ...

Nature / <i>Plain</i>	6.50
Basilic / <i>Basilica</i>	7.00
Parmesan / <i>Parmesan cheese</i>	7.00
Lardon / <i>Bacon</i>	7.50
Saumon / <i>Salmon</i>	7.50

Supplément garniture

On the side

Riz parfumé / <i>Plain Rice</i>	2.00
Mesclun de salade / <i>Green salad</i>	3.50
Assiette de tian de légumes au grill et parmesan	5.00
<i>Grilled vegetables with parmesan cheese</i>	
Assiette de frites et ses condiments / <i>French fries</i>	5.00
Assiette de farfalle / <i>Farfalle pasta</i>	5.00
Compression de carotte au gingembre	4.50
<i>Mashed carrots with flavoured ginger</i>	
Ecrasé de pomme de terre / <i>Mashed potato</i>	4.50

UNE GOURMANDISE / A DELICACY

Déclinaison de fromage (chèvre, bleu, comté)

Cheese Assortment: goat's cheese, blue cheese, Comté

7.50

Tiramisu à la crème de noix de coco et Biscuits Roses de Reims

Glace agrumes, cactus et gingembre

Coconut cream and Biscuit Rose de Reims tiramisu Citrus fruit, cactus and ginger ice cream

6.90

Crumble exotique à la mangue, banane et chocolat d'équateur

Boule de glace banane

Mango with banana and chocolate Crumble, Banana ice cream

6.90

Crème brûlée à la fleur de bleuet caramélisée à la cassonade

Boule de glace mangue et jasmin

*Crème brûlée with cornflower glazed with brown sugar
Mango and jasmine ice cream*

6.90

Assiette de crêpes au Grand Marnier et sa déclinaison de petits plaisirs

Pancakes and its toppings, chocolate, honey and jam

6.90

Mi cuit au chocolat d'Equateur, Glace au lychee

Hot chocolate cake and lychee ice cream

6.90

Tarte fine à la pomme parfumée de poudre de cannelle

Glace confiture de lait

Hot apple pie flavored with cinnamon served with milk toffee ice cream

6.90

Coupe de glace ou Sorbet 3 parfums au choix et chantilly

Ice cream or sorbet - 3 flavors

5.90

Parfums/Flavors : Vanille des îles *Vanilla*, Chocolat et ses copeaux *Chocolat and its shavings*, Grillote *Cherry*, Lychee *Lychee*, Baileys *Baileys*, Confiture de lait *Milk toffee*, Banana *Banana*, Agrumes, cactus, gingembre *Citrus fruit, cactus, ginger*, Fleur de jasmin et mangue *Jasmine and mango*

Menu du Petit Gourmet (-12 ans) Kid's Menu (-12 years old)



Un Plat et Un Dessert au choix
A Main course and a delicacy
8.90

Plats / Main Courses



Tranche de Hampe de boeuf Charolais, Frites et ses condiments
Steak and french fries



Omelette au choix et son mesclun de salade
Selection of Omelettes, salad



Pavé de Saumon de Norvège et son riz parfumé
Salmon and steamed rice



Desserts / A delicacy

Salade de fruits Fresh fruit salad



Coupe de Glace 3 boules Ice Cream - 3 flavours

Parfums / Flavors : Vanille des îles Vanilla, Chocolat et ses copeaux Chocolate and its shavings, Grillote Cherry, Lychee Lychee, Baileys Baileys, Confiture de lait Milk toffee, Banana Banana, Agrumes, cactus, gingembre Citrus fruit, cactus, ginger, Fleur de jasmin et mangue Jasmine and mango

❧ *Nos formules du Midi* ❧
For Lunchtime Only

❧ ❧
Formule Express

1 Plat / Main

+

1 Café / Coffee

9.50

❧ ❧
Formule Patio

*1 Entrée + 1 Plat
Starter + Main*

Ou / Or

*1 Plat + 1 Dessert
Main + Delicacy*

11.50

*Je vous propose une cuisine
d'inspiration française à la
fois créative et traditionnelle
qui cultive les valeurs sûres
d'un héritage culinaire aux
saveurs du Sud ...*

*Olivier Bredeche
Le Chef*

MENU SOIREE ETAPE

(Hors Boisson / Drinks not included)

18.90

Pour commencer / To Start au choix

Escargots de Bourgogne par 8 *Burgundy Snails by 8*
Tarte fine à la tomate relevée d'un trait de vinaigre Balsamique
Tomato pie with parmesan cheese and balsamic vinegar
Salade d'été *Summer salad*
Aumônière de chèvre chaud coulant au basilic et jambon de pays
Roasted goat cheese whapped in Bayonne Ham
Planche de charcuterie sélectionnée *Selection of assorted charcuterie*

Les Incontournables / The Essentials au choix

Carpaccio de bœuf Charolais mariné au citron vert et mesclun de salade
Beef Charolais carpaccio marinated with lime and lemon, green salad
Croustillant de saumon sur son lit de poireau à la crème d'Isigny
Salmon cooked into brick pastry and Isigny cream leek
Morceaux de poulets choisis en piperade parfumé à l'Espelette
Chicken prepared with onion, green/ red peppers, and tomatoes sauted in olive oil flavoured with Espelette pepper
Assiette de farfalle au pistou rouge et parmesan affiné
Farfalle Pasta with red pesto sauce and parmesan cheese
Omelettes au choix *Selection of omelettes*

Une gourmandise / A Delicacy au choix

Crumble aux fruits rouges et sa boule de glace griotte
Berries with sour cherries crumble and cherry ice cream
Banana Split *Banana, vanilla and chocolat ice cream, chantilly*
Mi cuit au chocolat amer d'équateur et sa boule de glace au lychee
Hot chocolate cake and lychee ice cream
Salade de fruits frais, selon la saison et sa boule de glace au choix
Fresh fruit salad and ice cream
Coupe de glace ou Sorbet 3 parfums au choix et chantilly
Ice cream or sorbet- 3 flavors

MENU PLAISIR DES SENS
TASTING MENU

26.90

UNE INTRODUCTION AU CHOIX
A STARTER

~~

UN INCONTOURNABLE AU CHOIX
A MAIN COURSE

~~

UNE GOURMANDISE AU CHOIX
A DELICACY

OU/ OR

UN CAFE GOURMAND
A SWEET COFFEE