

POUR COMMENCER / TO START

Noix de Saint Jacques poêlées, copeaux de Jambon de Pays et parmesan
Fried scallops, shavings of Italian ham and parmiggiano

9.90

Fagot d'Asperges Vertes bardé de saumon fumé et sa sauce Mousseline
Green asparagus with slice of smoked salmon and Mousseline Sauce

6.90

Ardoise de foie gras de canard Maison en verrine à l'Armagnac 12 ans d'âge
accompagnée de son pain Poilane

Duck foie gras (home made) in a glass cup perfumed with Brandy, French pain Poilane

10.90

Accompagné de son verre d'Arguillet + 1.50 euros
With a glass of Arguillet (white wine)

Salade Norvégienne : Saumon mariné, tomate, pois gourmand, œuf poché
et fromage frais aux herbes

*Norway salad : Marinated salmon, tomatoes, sugar peas, poached egg, herb flavoured
cheese*

7.90

Cassolette d'escargots de Bourgogne gratinés par 12, pain Poilane

Burgundy snails by 12, French pain Poilane

8.90

Duo ensoleillé en verrine : Gaspacho rouge, glace au piment d'Espelette
et tartine de Tapenade

*« Some sun in a cup » : Gaspacho of tomatoes, chilli Espelette Ice cream and toast of
crushed olives with garlic*

6.90

Salade Paysanne : Mais, jambon fumé, tomates, Tomme de Savoie, pommes
fruits et œuf poché

*Countryside salad : Corn, Italian ham, tomatoes, Tomme de Savoie Cheese, apples and
poached egg*

6.90

LES INCONTOURNABLES / THE ESSENTIALS

Steak d'Espadon en croûte de sésame accompagné de sa poivronnade et de ses légumes du soleil

Swordfish cooked into brick pastry, served with a mix of sweet pepper and seasonal vegetables

17.90

Terre / Mer mariage de volaille et gambas parfumé gingembre et citronnelle
Wok de légumes croquants

*Between Earth and Sea : Poultry and Gambas flavoured with ginger and citronella
Wok of crispy vegetables*

14.90

Entrecôte de bœuf Charolais (180 g) sauce au foie gras, accompagnée de pommes allumettes

Rib steak Charolais with duck foie gras sauce, traditional French fries

14.90

Version Rossini (verrine de foie gras)+ 5 euros
Rossini Type (glass cup foie gras)

Suprême de magret de canard des Landes et sa sauce fruits rouges
Mousseline rose pommes de terre et betteraves

Duck magret cooked with red berries sauce, Pink beetroot and potatoes "French puree"

13.90

Noix de Saint Jacques poêlées sur lit de Conchiglie aux saveurs du Sud

Fried Scallops with Conchiglie Pasta and Mediterranean sauce

15.90

Tartare de bœuf Charolais (150 g), accompagné de ses condiments
(Câpres, cornichons, persil haché, oignon, sauce tartare, jaune d'œuf)

Beef Charolais tartare and its condiments (caper, pickled, chopped parsley, onion, tartare sauce, yolk)

12.90

Hamburger 3 *** et ses pommes allumettes (Pain pavot, tomate, salade, steak haché 5 % MG, Tomme de Savoie)

*3 *** burger with French fries (cereal bread, tomatoes, salad, steak 5% fat free, Tomme de Savoie cheese)*

12.90

Wok de poulet sauté aux légumes de Provence, sauce sucré-salé

Chicken and seasonal vegetables cooked in wok, sweet and salty sauce

10.90

Conchiglie à la ricotta et légumes du Soleil

Conchiglie Pasta with Ricotta cheese and seasonal vegetables

8.90

Omelettes au choix et son mesclun de salade :

Our selection of omelettes served with salad :

Saumon / <i>Salmon</i>	7.90
Lardon / <i>Bacon</i>	7.90
Parmesan / <i>Parmigiano</i>	7.00
Basilic / <i>Basilica</i>	7.00
Nature / <i>Plain</i>	6.90

Supplément garniture

On the side

Légumes du soleil en crumble / <i>Seasonal vegetables crumble</i>	5.00
Wok de légumes croquants / <i>Wok of crispy vegetables</i>	5.00
Assiette de pommes allumettes et ses condiments / <i>French fries</i>	5.00
Assiette de Conchiglie / <i>Conchiglie pasta</i>	5.00
Ecrasé de pomme de terre / <i>Mashed potatoes</i>	5.00
Mousseline Rose pomme de terre et betteraves / <i>Pink French Purée</i>	5.00
Mesclun de salade / <i>Green salad</i>	3.90

UNE GOURMANDISE / A DELICACY

Déclinaison de trois fromages avec leur petit pain de campagne

Assortment of three French cheeses with cereal bread

7.90

Charlotte au chocolat parfumé au gingembre et sa Chantilly

Chocolate Charlotte flavoured with ginger & Chantilly cream

6.90

Crumble à la mangue, mousse coco, glace cerise Griottela

Mango Crumble with coconut mousse, Griottela Cherry ice cream

6.90

Carpaccio d'ananas nappé de son sirop miel-basilic ou flambé au

Rhum St James - Glace rhum raisins

*Pineapple Carpaccio served with honey and basilican syrup or blazed with St James rum
- Rum-raisins and vanilla ice cream*

7.90

Crêpe en aumônière garnie de sa salade d'agrumes - Glace Lychee

French crepe stuffed with citrus fruit salad, lychee ice cream

6.90

Tarte fine tiède aux pommes et sa glace Vanille des îles

Hot apple pie served with vanilla ice cream

6.90

Coupe de glace ou Sorbet 3 parfums au choix et Chantilly

Ice cream or sorbet - 3 flavors and Chantilly cream

5.90

Parfums/Flavors : Vanille des îles *Vanilla*, Chocolat et ses copeaux *Chocolat and its shavings*, Lychee *Lychee*, Café *Coffee*, Pistache *Pistachio*, Passion Citron, passion fruit and Lemon, Cerise Griottela *Griottela Cherry*, Piment d'Espelette *Chili Espelette*
Rhum-Raisins Rum – Raisins

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

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



7.90



Plats / Main Courses

Baby Burger 3 * * * et ses pommes frites et condiments
3 * * * Burger with French fries



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



Steak d'Espadon et sa garniture au choix
Swordfish and side of your choice



Desserts / A delicacy

Fromage blanc au Miel ou sur son coulis de fruits rouges
Cream cheese with honey and red fruit coulis



Salade de fruits, Fresh fruit salad



Coupe de Glace 2 boules Ice Cream- 2 flavours

Parfums/ Flavours: Vanille des îles Vanilla, Chocolat et ses copeaux Chocolate
and its shavings, Lychee Lychee, Café Coffee, Pistache Pistachio, Passion Citron
Passion fruit and Lemon, Cerise Griottella Griottella Cherry

🌀 Nos formules du Midi 🌀

For Lunchtime Only

🌀 🌀

Formule Express

1 Plat / *Main*

+

1 Café / *Coffee*

9.90

🌀 🌀

🌀 🌀

Formule Patio

1 Entrée* + 1 Plat
Starter + Main

Ou / *Or*

1 Plat + 1 Dessert
Main + Delicacy

11.90

🌀 🌀

*Foie Gras, supplément 3 €

En plus de la carte, venez découvrir nos suggestions du moment sur notre ardoise

Don't forget to have a look at our suggestions of the moment on the blackboard

Pour la belle saison, j'ai créé une carte moderne, de celles où l'on se distrait avant de se régaler ! Les saveurs sont ensoleillées, elles empruntent goûts et couleurs à d'autres lieux, d'autres rivages, qui nous ramènent pourtant à l'essentiel : une délicieuse harmonie.

Le Chef

MIDI ETAPE / SOIREE ETAPE

Suggestions du moment Incluses / Including our suggestions
(Hors Boissons / Drinks not included)

18.90

Pour commencer / To Start au choix

Fagot d'Asperges Vertes bardé de saumon fumé et sa sauce Mousseline
Green asparagus with slice of smoked salmon and Mousseline Sauce

Duo ensoleillé en verrine « *Some sun in a cup* »

Cassolette d'escargots de Bourgogne gratinés par 8 *Burgundy snails by 8,*

Salade Paysanne *Countryside salad*

Planche de charcuterie sélectionnée *Selected charcuterie*

L'œuf «Dans tout ses états» Brouillé + Frais + Poché et sa mouillette toasté
Assortment of Eggs : Scrambled + Yolk + Poached and toasted bread

Salade Verte *Green salad*

Les Incontournables / The Essentials au choix

Suprême de magret de canard, sauce fruits rouges et sa mousseline rose
Duck magret cooked with red berries sauce, Pink beetroot and potatoes "French puree"

Ardoise de foie gras de canard en verrine à l'Armagnac 12 ans d'âge
accompagnée de son pain Poilane +3€

Duck foie gras in a glass cup perfumed with Brandy, French pain Poilane +3€

Wok de poulet sauté aux légumes de Provence, sauce sucré-salé
Chicken and seasonal vegetables cooked in wok, sweet and salty sauce

Médallions de lotte aux agrumes et sa poivronnade
Monkfish Medallions and mix of sweet pepper

Tartare de bœuf Charolais (150 g) *Beef Charolais tartare (150 g)*

Conchiglie à la ricotta *Conchiglie Pasta with Ricotta*

Omelettes au choix *Selection of omelettes*

Une Gourmandise / A Delicacy au choix

Charlotte au chocolat parfumé au gingembre et sa Chantilly
Chocolate Charlotte flavoured with ginger & Chantilly cream

Tomme de Savoie et son mesclun de salade *Tomme de Savoie Cheese and salad*

Crêpe en aumônière garnie de sa salade d'agrumes - Glace Lychee
French crepe stuffed with citrus fruit salad, lychee ice cream

Tarte fine tiède aux pommes *Hot apple pie*

Coupe de glace ou Sorbet 3 parfums au choix et Chantilly
Ice cream or sorbet - 3 flavors and Chantilly cream

MENU PLAISIR DES SENS
TASTING MENU

26.90

AMUSE-BOUCHE

~~

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

Dégustation de 3 demi verres de vin (entrée, plat, dessert) + 6.00 Euros
Wine testing by 3 half glasses (starter, main, desert) + 6.00 Euros

Carte Des Vins / Wine Selection

TENDRE ET SAVOUREUX

Sylvaner Jean Baptiste Adam (2009) 13 <i>Steak d'Espadon en croûte de sésame</i>	Alsace	Blanc/White
Sancerre Les Broux (2009) 26 <i>Noix de Saint Jacques poêlées, Crumble à la mangue</i>	Loire	Blanc/White
Gewurztraminer Jean Baptiste Adam (2008) 19 <i>Foie Gras, Charlotte au chocolat</i>	Alsace	Blanc/White

FRANC ET GENEREUX

Chinon Camille (2009) 18 <i>Suprême de magret de canard</i>	Loire	Rouge/Red
Bordeaux Château Charon (2008) 13 <i>Salade Paysanne</i>	Bordeaux	Rouge/Red
Haut Médoc Cru Bourgeois Ram la Bâtisse (2001) 39 <i>Entrecôte de bœuf Charolais Version Rossini</i>	Bordeaux	Rouge/Red

SOUPLES ET SUBTILS

Saumur Champigny Domaine Jordy (2009) 15 <i>Suprême de magret de canard, Crêpe en aumônière</i>	Loire	Rouge/Red
St Nicolas de Bourgueil La Chezelle (2009) 16 <i>Conchiglie à la ricotta</i>	Loire	Rouge/Red
Pouilly Fumé Florian Mollet(2010) 25 <i>Terre /Mer, Carpaccio d'ananas</i>	Loire	Blanc/White
Chablis J. Moreau & Fils (2009) 22 <i>Noix de Saint Jacques poêlées</i>	Bourgogne	Blanc/White
Macon Domaine Ruère (2009) 17 <i>Steak d'Espadon en croûte de sésame Escargots de Bourgogne</i>	Bourgogne	Blanc/White

MOELLEUX ET ENSOLEILLES

Côte du Rhône rosé Cellier des Chartreux (2009) 12 <i>Tartare de bœuf Charolais, Coupe de glace ou Sorbet</i>	Rhône	Rosé/Rosé
Chardonnay Cellier des Chartreux (2010) 20 <i>Fagot d'Asperges Vertes,</i>	Languedoc	Blanc/White
Bandol Les hauts du fort (2009) 19 <i>Duo ensoleillé en verrine, Carpaccio d'ananas</i>	Provence	Rosé/Rosé

TANIQUE, PROFOND ET CORPULENT

Côte Rhône Grenache Cheval Anthelme (2009).. 14 <i>Wok de poulet</i>	Rhône	Rouge/Red
Côte de bourg le Cadran (2009) 17 <i>Suprême de magret de canard des Landes</i>	Bordeaux	Rouge/Red
Bordeaux supérieur Château de Brague (2007).. 19 <i>Déclinaison de fromages</i>	Bordeaux	Rouge/Red
Puisseguin St Emilion Château le Bernat (2003) 30 <i>Tartare de bœuf</i>	Bordeaux	Rouge/Red
Médoc Château Cantemerle (1999) 49,90 <i>Entrecôte de bœuf Charolais Version Rossini</i>	Bordeaux	Rouge/Red
Corse Sartène Domaine Sant' Armettu (2008) .. 19 <i>Hamburger 3 * * *</i>	Corse	Rouge/Red
Graves château les Gravières (2008) 25 <i>Déclinaison de fromages</i>	Bordeaux	Rouge/Red