



## Nos Entrées / *Our Starters*

P  
r  
o  
d  
u  
i  
t  
s

- Alliance délicate de crevettes roses, avocat et suprême de pamplemousse

9.90€

*Pink shrimp, avocado and grapefruits*

F  
r  
a  
i  
s

- Fraicheur Italienne Burrata et légumes de saison grillés, huile d'olive & basilic

10.90€

*Grilled vegetable Burrata, olive oil & basilic*

&

- Classique oeufs durs, mayonnaise maison

6.90€

*Hard boiled egg mayonnaise*

C  
u  
i  
s  
i  
n  
e

- Thon en tartare, éclats de mangue et velours d'avocat

10.90€

*Tuna tartare with mango et avocado pieces*

- Salade Thaï, vermicelles et émincé de boeuf épicé

10.90€

*Small Thai salad with vermicelle and sliced beef*

m  
a  
i  
s  
o  
n



- Les 2 chèvres de la maison, confiture de figues 6.90€  
*Goat cheese duo*

## Nos desserts / *Our desserts*

- Brioche perdue aux fruits rouges et sorbet citron basilic 8.90€  
*French toast with red berries and lemon basil sorbet*

- Mousse au chocolat noir 6.90€  
*Dark chocolate mousse*

- Crème brûlée à la vanille Bourbon 7.90€  
*Bourbon vanilla crème brûlée*

- Ananas frais 5.90€  
*Fresh pineapple*

- Coupe colonel : sorbet artisanal citron vert & vodka 9.90€  
*Lemon sorbet & vodka*

- Coupe de glace artisanal barbe à papa, chantilly 6.90€  
*Artisanal cotton candy ice cream, whipped cream*

- Griotte chic : glace artisanale aux cerises Amarena et meringue 6.90€  
*Amarena cherry ice cream & meringue*

- Coupe de sorbet artisanal 6.90€  
*Artisanal Sorbet*



## Nos Plats / *Our main Dishes*

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tartare de boeuf et ses condiments</li></ul> <i>Beef tartare and condiments</i>	18.90€
P	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bavette sauce échalotes</li></ul> <i>Bavette steak with shallot sauce</i>	18.90€
r		
o	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brochette de Rumsteak aux poivrons et oignons, sauce poivre ou Bleu d'Auvergne</li></ul> <i>Rump steak skewer with pepper or cheese sauce</i>	20.90€
d		
u		
i		
t		
s		
F	<ul style="list-style-type: none"><li>• Steak haché frais à cheval, sauce poivre ou Bleu d'Auvergne</li></ul> <i>Minced steak with egg, pepper or cheese sauce</i>	18.90€
r		
a		
i	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pièce de thon mi-cuit, chapelure Japonaise et sésame noir délicatement tranché, à la vinaigrette de soja</li></ul> <i>Seared tuna with Japanese breadcrumb, soy vinaigrette sauce</i>	20.90€
s		
&		
C	<ul style="list-style-type: none"><li>• Filet de poulet au miel et citron vert</li></ul> <i>Chicken fillet with honey and lime</i>	16.90€
u		
i		
s	<ul style="list-style-type: none"><li>• Salade au poulet mariné au sésame, crevettes roses et ananas dans son écorce</li></ul> <i>Salad with marinated chicken sesame, pink shrimp and pineapple</i>	19.90€
i		
n		
e		
m	<ul style="list-style-type: none"><li>• Grande salade Burrata aux légumes grillés, jambon Serrano, huile d'olive &amp; basilic</li></ul> <i>Salad with grilled vegetable Burrata, Serrano ham, olive oil &amp; basilic</i>	20.90€
a		
i		
s	<ul style="list-style-type: none"><li>• Grande salade Thaï, vermicelles &amp; émincé de boeuf épicé, cacahuète</li></ul> <i>Thai salad with vermicelle &amp; sliced beef, peanuts</i>	20.90€
o		
n		

