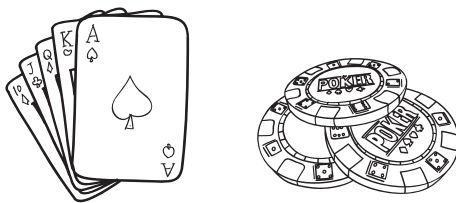
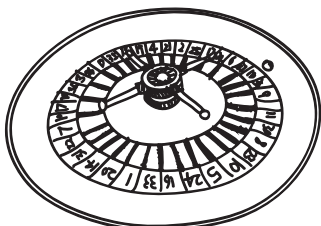


Poker 20€



UNE ENTRÉE ou UNE PÂTE
+
UN VERRE DE VIN sélection du mois
Formule valable du lundi au samedi
le midi uniquement

Roulette 44€

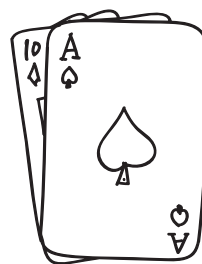


UNE ENTRÉE ou UNE PÂTE
+
UN PLAT
+
UN DESSERT ou FROMAGE

STARTER or PASTA + MAIN COURSE
+ DESSERT or CHEESE

ANTIPASTO o PASTA + SECONDO
+ DOLCE o FORMAGGIO

Black Jack 31€



UN PLAT
+
UN DESSERT ou FROMAGE

MAIN COURSE
+ DESSERT or CHEESE

SECONDO
+ DOLCE o FORMAGGIO

Nos Entrées Starters | Antipasti

CAESAR SALAD AU BACON, POULET GRILLÉ ET CROUSTILLANT  17€
CAESAR SALAD WITH BACON, GRILLED AND CRISPY CHICKEN
INSALATA CAESAR AL BACON, POLLO GRIGLIATO E CROCCANTE

BURRATA DE BUFFLONNE AUX LÉGUMES ET CHAMPIGNONS À L'HUILE,  17€
CONDIMENTS MÉDITERRANÉENS
BURRATA DI BUFALA WITH VEGETABLES AND MUSHROOMS IN OIL, MEDITERRANEAN CONDIMENTS
BURRATA DI BUFALA CON VERDURE E FUNGHI SOTT'OLIO, CONDIMENTO MEDITERRANEO

FINES TRANCHES DE JAMBON DE PARME,  17€
ÉCAILLES DE GRANA, FOCACCIA AUX TOMATES CERISES
THINLY SLICED PARMA HAM, GRANA FLAKES, FOCACCIA WITH CHERRY TOMATOES
PROSCIUTTO DI PARMA, SCAGLIE DI GRANA, FOCACCIA AI POMODORINI CILIEGIA

CUBES DE SAUMON GRAVLAX,  20€
CRÈMEUX D'AVOCATS AU CITRON, LÉGUMES RACINES
GRAVLAX SALMON CUBES, CREAMED AVOCADO WITH LEMON, ROOT VEGETABLES
CUBI DI SALMONE GRAVLAX, CREMA D'AVOCADO AL LIMONE, ORTAGGI A RADICE


PARFAIT DE FOIE GRAS DE CANARD, SALADES AMÈRES, 19€
FIGUES CONFITES AU VIN DE BANYULS, PAIN D'ÉPICES
DUCK FOIE GRAS PARFAIT, BITTER SALAD LEAVES, FIG CONFIT WITH BANYULS WINE, GINGERBREAD
PARFAIT DI FOIE GRAS D'ANATRA, INSALATE AMARE, FICHI CANDITI AL VINO DI BANYULS, PANE SPEZIATO

Nos Potages et Pâtes Fraîches Soups & Fresh Pasta | Zuppa e Pasta Fresca

SOUPE DE HARICOTS COCOS AU LARD ET PÂTES "DITALINI"  16€
COCO BEAN AND LARD SOUP AND DITALINI PASTA
PASTA E FAGIOLI CON LARDO E DITALINI

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
Brodo di pollo, fondo di pesce, tagliatelle cinesi, cavolo cinesi, cipollotti, coriandolo

TAGLIATELLE, RIGATONI, GNOCCHI, RAVIOLI DEL PLIN, ORECCHIETTE 17€
accommodés selon votre choix

Ail, huile, piment  | Pesto   | Napolitaine et basilic  | Bolognaise | Carbonara  | Amatriciana 

Prepared to order with your choice of:

Garlic, spicy oil | Pesto | Napolitano and basil | Bolognaise | Carbonara | Amatriciana

Condimento a piacere :

Agljo, olio e peperoncino | Pesto | Napoletana e basilico | Bolognese | Carbonara | Amatriciana

 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 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

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 cerises 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

AU ROQUEFORT 22€

WITH ROQUEFORT | AL ROQUEFORT

Dés de Roquefort, huile d'olive, oignons, garni salade d'endives aux noix, sauce Roquefort

Dice of Roquefort, olive oil, onions, served with salad of endives with walnut, Roquefort sauce

Dadolata di Roquefort, olio d'oliva, cipolle, con lattuga belga, noci, salsa al Roquefort

Nos Burgers

Burgers | Hamburgers

CHEESE & BACON   22€

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 24€

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

GRILLED CHICKEN  20€

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 messicana guacamole, cipolle rosse, patatine

VEGAN BURGER | BURGER VEGANO  18€

Bun, aubergines et poivrons grillés, falafel, oignons rouges, concombres, laitue, sauce tahiné, pommes frites

Bun, eggplant, grill peppers, falafel, red onion, cucumber, lettuce, tahiné sauce, french fries

Panino, melanzane e peperoni grigliati, falafel, cipolle rosse, cetriolo, lattuga, salsa tahiné, patatine

Nos Plats Garnis *Dish with side | Secondo con il suo Contorno*

JARRET D'AGNEAU CUIT LENTEMENT, OIGNONS GRELOTS, 25€
TIAN DE POTIRON, JUS AU THYM

SLOW-COOKED LAMB SHANK, SPRING ONIONS, PUMPKIN TIAN, THYME SAUCE
STINCO D'AGNELLO COTTO LENTAMENTE, CIPOLLE GRELOT, TIAN DI ZUCCA, SUGO AL TIMO

OMELETTE AU FROMAGE, AU BACON OU AUX FINES HERBES, 15€
POMMES FRITES OU SALADE

CHEESE OR BACON OR FINE HERBS OMELETTE, FRENCH FRIES OR SALAD
OMELETTE AL FORMAGGIO, AL BACON O ALLE ERBE AROMATICHE, PATATE FRITTE O INSALATA

ESCALOPE DE VEAU PANÉE, POMMES SAUTÉES 26€
BREADED VEAL CUTLET (WIENER SCHNITZEL), SAUTEED POTATOES
SCALOPPINA DI VITELLO ALLA MILANESE, PATATE SALTATE

DOS DE SAINT-PIERRE AU JUS DE ROCHE, FENOUIL CONFIT, SAUCE ROUILLE 27€
BACK OF JOHN DORY WITH ROCKFISH JUICE, FENNEL CONFIT, ROUILLE SAUCE
FILETTO DI SAN PIETRO ALLO SCOGLIO, FINOCCHI CANDITI, SALSA ROUILLE

Nos Grillades *On the Grill | Alla Griglia*

FILET DE LOUP DE MÉDITERRANÉE, SAUCE VIERGE AU BASILIC 27€
MEDITERRANEAN SEA BASS, SAUCE VIERGE (OLIVE OIL, TOMATOES, OLIVES AND BASIL)
FILETTO DI BRANZINO DEL MEDITERRANEO, SALSA VERGINE AL BASILICO

GAMBAS "BLACK TIGER", SAUCE AIGRE-DOUCE 27€
"BLACK TIGER" PRAWNS, SWEET AND SOUR SAUCE | GAMBERONI "BLACK TIGER", SALSA AGRODOLCE

TAGLIATA DE BŒUF, SAUCE BÉARNAISE 26€
BEEF TAGLIATA, BÉARNAISE SAUCE | TAGLIATA DI MANZO, SALSA BERNESE

PAILLARDE DE VEAU 26€
VEAL PAILLARD | PAILLARD DI VITELLO

Tous ces plats sont servis avec un accompagnement au choix :
ÉPINARDS SAUTÉS | HARICOTS VERTS SAUTÉS | RATATOUILLE | SALADE MÉLANGÉE
POMMES FRITES | POMMES SAUTÉES | TIAN DE POTIRON

one side dish of your choice | contorno a scelta

*Sautéed spinach | Sautéed green beans | Ratatouille | Mixed salad | French fries | Sautéed potatoes | Pumpkin tian
Spinaci saltati | Fagiolini saltati | Peperonata | Insalata mista | Patatine fritte | Patate saltate | Tian di zucca*

Accompagnement supplémentaire 5€

Nos Fromages et Desserts *Cheese & Desserts | Formaggio e Dolci*

ASSORTIMENT DE FROMAGES FRANÇAIS 8€
A SELECTION OF FRENCH CHEESES | ASSORTIMENTO DI FORMAGGI FRANCESI

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€