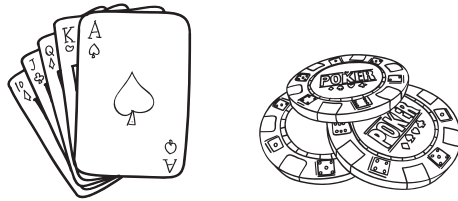


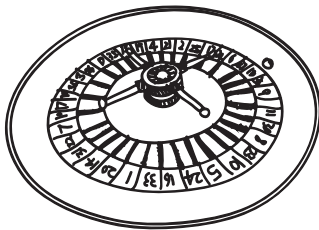
Nos Formules

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€

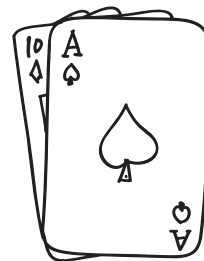


UNE ENTRÉE ou UNE PÂTE
+
UN PLAT
+
UN DESSERT ou FROMAGE

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

SALADE DE LÉGUMES PRINTANIER, 17€
CROUSTILLANT DE FROMAGE DE CHÈVRE AU MIEL DE ROMARIN
SPRING VEGETABLES SALAD, CRISPY GOAT CHEESE WITH ROSEMARY HONEY
INSALATA DI VERDURE PRIMAVERILI, FORMAGGIO DI CAPRA CROCCANTE AL MIELE DI ROSMARINO

PARFAIT DE FOIE GRAS À LA MANGUE, 19€
PETITE SALADE GOURMANDE AU MAGRET FUMÉ
FOIE GRAS WITH MANGO, SMALL GOURMET SALAD WITH SMOKED DUCK
PARFAIT DI FOIE GRAS AL MANGO, INSALATINA GOURMANDE ALL'ANATRA AFFUMICATA

JAMBON DE PARME EN FINES TRANCHES, 19€
MOZZARELLA DE BUFFLONNE, ASPERGES VERTES
PARMA HAM IN THIN SLICES, BUFFALO MOZZARELLA, GREEN ASPARAGUS
PROSCIUTTO DI PARMA, MOZZARELLA DI BUFALINO, ASPARAGI VERDI

CARPACCIO DE POULPE À L'HUILE ET CITRON, 21€
SALADE DE ROQUETTE ET FENOUILS CROQUANTS
OCTOPUS CARPACCIO WITH OLIVE OIL AND LEMON, ROCKET SALAD AND CRUNCHY FENNEL
CARPACCIO DI POLPO ALL'OLIO E LIMONE, INSALATA DI RUCOLA E FINOCCHI CROCCANTI

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

MINISTRONE DE LÉGUMES AUX PÂTES DITALINI ET PESTO GÉNOIS 15€
VEGETABLE MINISTRONE WITH PASTA DITALINI AND GENOVESE PESTO
MINISTRONE DI VERDURE CON DITALINI E PESTO GENOVESE

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 cinese, cipollotti, coriandolo

SPAGHETTI ALLA CHITARRA, RIGATONI, GNOCCHI, TRIANGOLI RICOTTA/ÉPINARDS,
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 | Bolognese | Carbonara | Amatriciana

Condimento a piacere :
Aaglio, 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 taillée au couteau
250g, Knife-chopped beef | 250 gr di carne di bue, 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

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

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

Panino 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, laitue, sauce tahiné, pommes frites

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

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

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

WOK DE VOLAILLE À L'ANANAS ET PIMENTS DOUX, 23€
RIZ THAÏ, SAUCE AIGRE-DOUCE

POULTRY WOK WITH PINEAPPLE AND SWEET PEPPERS, THAÏ RICE, SWEET AND SOUR SAUCE
WOK DI POLLO ALL'ANANAS E PEPERONCINO DOLCE, RISO THAÏ E SALSA AGRODOLCE

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 CABILLAUD EN CROÛTE D'HERBES, LÉGUMES DE SAISON 26€
COD FILLET IN HERB CRUST AND SEASONAL VEGETABLES
FILETTO DI MERLUZZO IN CROSTA DI ERBE, VERDURE DI STAGIONE

Nos Grillades *On the Grill | Alla Griglia*

FILET DE LOUP DE MÉDITERRANÉE, JUS D'OLIVES 27€
MEDITERRANEAN SEA BASS, OLIVE CREAM

FILETTO DI BRANZINO DEL MEDITERRANEO, CREMA DI OLIVA

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 | RIZ

one side dish of your choice | contorno a scelta

Sautéed spinach | Sautéed green beans | Ratatouille | Mixed salad | French fries | Sautéed potatoes | Rice
Spinaci saltati | Fagiolini saltati | Peperonata | Insalata mista | Patatine fritte | Patate saltate | Riso

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

NOUGAT GLACÉ AUX FRUITS SECS 8€
ICED NOUGAT WITH DRY FRUIT | SEMIFREDDO AL TORRONCINO CON FRUTTA SECCA

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€