



LES INCONTOURNABLES

**Club sandwich au poulet ou au saumon,
bouquet de verdure,
pommes frites**

*Chicken club sandwich or salmon,
green salad, french fries*

16,00€

**Salade Caesar au poulet croustillant
ou au saumon fumé,
anchois marinés**

*Caesar salad with crispy chicken or
with smoked salmon, marinated anchovies*

16,00€

**Tartare de bœuf au couteau
préparé par nos soins, pommes frites,
panier de verdure, pain toasté**

*Homemade beef tartar, french fries,
green salad, toasted bread*

18,00€

**Hamburger ou Cheeseburger,
salade verte, pommes frites**

*Hamburger or Cheeseburger,
green salad, french fries*

18,00€

Fish & Chips, sauce tartare

Fish & chips, tartar sauce

17,00€

Lobster & crabe rolls

Lobster & crab rolls

28,00€



LES ENTRÉES

**Terrine de lapin à l'estragon en gelée,
bouquet de mesclun, condiments..... 16,00€**

*Rabbit terrine with tarragon in aspic,
mesclun salad bouquet, condiments*

Poke bowl "Végétarien"17,00€

"Vegetarian" poke bowl

**Grosses ravioles de gambas et saumon,
jus de carcasse comme une bisque,
trait de pesto, émulsion Raifort 18,00€**

*Large prawn and salmon ravioli, shellfish
bisque sauce, pesto, horseradish cream
emulsion*

**Soupe de poissons, rouille, croûtons frottés à
l'ail, fromage râpé.....21,00€**

*Fish soup, rouille sauce, garlic-rubbed crou-
tons, grated cheese*

**Terrine de foie gras de canard au naturel,
chutney de fruits exotiques, pain d'épices ...25,00€**

*Duck foie gras terrine, exotic fruit chutney,
gingerbread*



LES PLATS

**Parpadelles aux gambas flambées,
sauce homardine21,00€**

*Parpadelle with flambéed prawns,
lobster sauce*

**Fricassée de rigatoni aux truffes,
copeaux de vieux Parmesan 26,00€**

Rigatoni with truffles, shavings of old Parmesan

**Tentacules de poulpe snackées "façon ibérique",
largement pimentées, pommes de terre en robe
des champs..... 26,00€**

Grilled octopus tentacle "Iberian style,"

generously spiced, baked potatoes with skin

**Bar portion cuit au four,
fenouil confit aux agrumes,
sauce vierge à l'huile condimentée 28,00€**

*Oven-baked sea bass fillet with candied fennel
and citrus, virgin sauce with flavored oil*

**Côte de veau T-Bone rôtie au gingembre,
légumes d'hiver, gratin dauphinois
confit au thym32,00€**

*T-Bone veal chop roasted with ginger, winter
vegetables, thyme-infused gratin dauphinois*

**Filet de bœuf poêlé, légumes d'hiver,
galette de pommes de terre,
sauce Madère au thym 36,00€**

*Pan-seared beef fillet, winter vegetables,
potato galette, Madeira sauce with thyme*



LE FROMAGE, LES DESSERTS

**L'assiette de nos alpages, bouquet
de verdure à l'huile de noix13,00€**

Cheeses plate, salad with walnut oil

Café ou thé très gourmand.....12,00€

Gourmet coffee or tea with dessert selection

**Baba acidulé aux agrumes, sirop acidulé,
ganache montée, tuile croustillante12,00€**

*Citrus-flavoured rum baba, sour syrup,
ganache cream, crispy almond lace biscuit*

**Cheesecake exotique, sablé noix de coco,
confit fruits de la passion, gel citron vert.....12,00€**

*Exotic cheesecake, coconut shortbread,
passion fruit confit, lime gel*

**Banane sésame, nougatine sésame,
mousse chocolat noir,
crème glacée banane..... 14,00€**

*Sesame banana, sesame nougatine,
dark chocolate mousse, banana ice cream*

**Finger café kalamansi comme un Opéra,
biscuit amande, kalamansi confit,
ganache chocolat, glace au café blanc 14,00€**

*Coffee and kalamansi Opéra cake, almond
biscuit, candied kalamansi, chocolate ganache
cream, white coffee ice cream*