

MENU SUGGESTION 26,50 €

Millefeuille d'aubergine gratiné au parmesan

Eggplant millefeuille au gratin with parmesan cheese / Millefoglie di melanzana con parmigiano

OU

Salade d'avocats aux crevettes et au crabe

Crab & prawns salad with avocado / Insalata di granchi e di gamberetti e avocado

OU

La tartine de chèvre chaud sur lit de mesclun et jambon de parme

Hot goat cheese salad / Insalata di formaggio di capra caldo

OU

La salade Niçoise au mi-cuit de thon frais

Fresh tuna salad with vegetables / Insalata Niçoise con tonno fresco

Le Vol au Vent de Saint-Jacques et Gambas

Scalops and prawns in puff pastry / Sfogliato di gamberetti e capesante

OU

Filet de cœur de rumsteak grillé, sauce Béarnaise

Grilled steak with Béarnaise sauce / filetto di rumpsteak alla griglia

OU

La cassolette de saumon sur son lit de légumes

Fresh salmon with vegetables / salmone fresco con verdure

OU

Les lasagnes « au four » et son mesclun

OU

Penne « Nero di Seppia » aux Saint-Jacques et Gambas

Squid ink pasta with scallops and prawns / Penne nero di seppia con capesante e gamberetti

Glace, Salade de fruits exotiques, pâtisserie maison, profiteroles au chocolat, délice aux poires

*Ice cream, fruit salad, pastries, iced profiterole with hot chocolate, pear delight
gelato, Macedonia di frutti, torta di mele, profiteroles al cioccolato, flan con pere*

✕

LA FORMULE à 17.50 € (PLAT + DESSERT)

La Grande salade tomate et mozzarella

OU

Le PLAT DU JOUR

OU

Penne Bolognese (pâtes italiennes, sauce à la viande rôtie)

Pasta Bolognese (with meat sauce) / pasta alla bolognese

OU

L'Émincé de poulet au satay indonésien

(Sliced chicken with satay / pollo a fette con satay)

Glace, ou Délice aux poires, ou Pâtisserie maison

Ice cream, or pear delight, or homemade pastry / gelato, o flan con pere, o pasticceria fatta in casa

✕

MENU ENFANT 9,50 €

Steak haché garni frites (Ou) Penne sauce Bolognese

(Ou) Émincé de poulet, sauce SaTay, riz Basmati

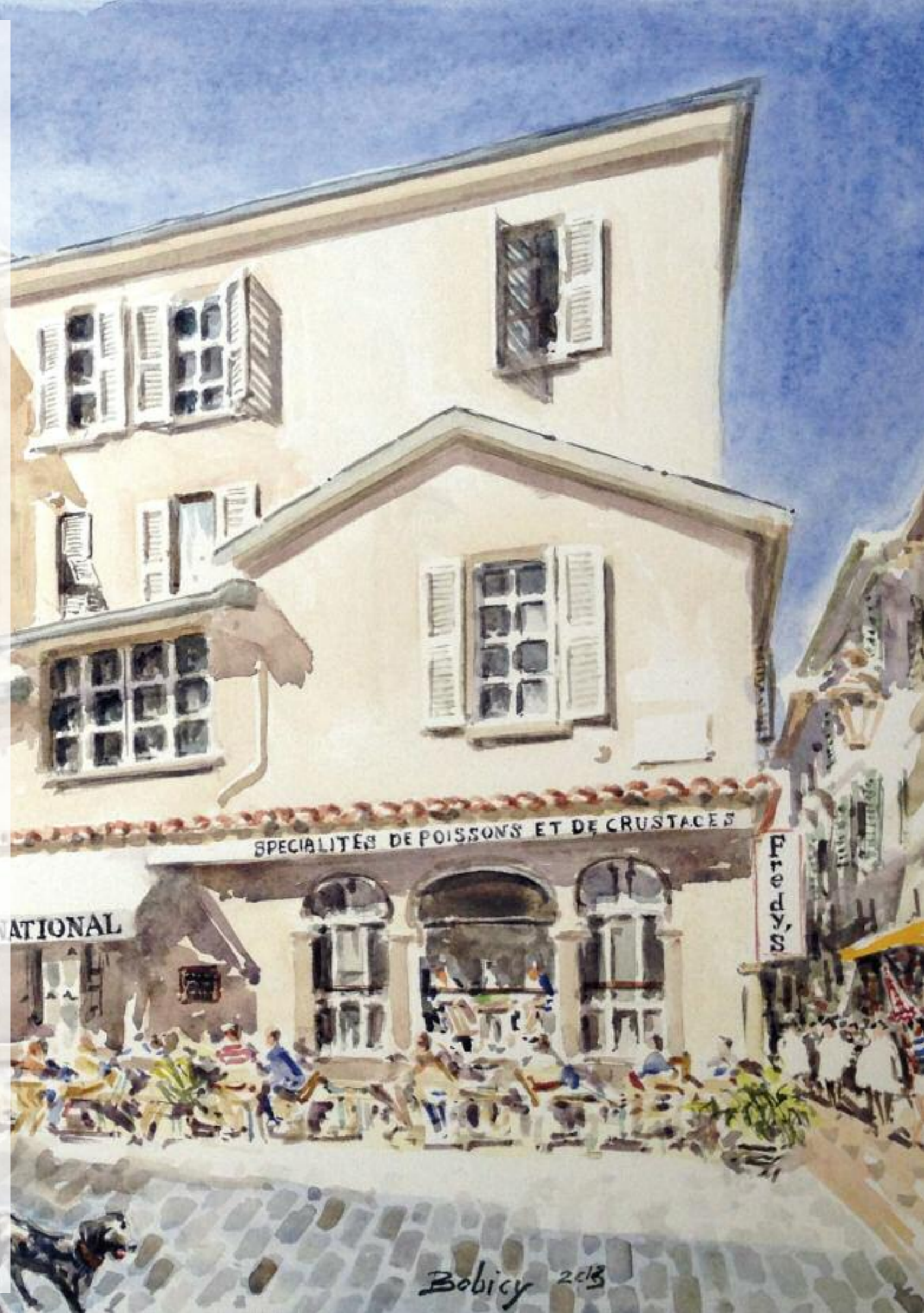
Chopped steak with French fried potatoes / hamburger con patatine

Pasta Bolognese (with meat sauce) / penne alla bolognese

Fricassee of chicken with Sa Tay sauce and Basmati rice / emincé di pollo

Délice aux poires, Pâtisseries ou Coupe de glace

Ice cream, pear delight, pastries / gelato, flan con pere, dolce della casa



LES ENTRÉES FROIDES

La Grande Salade Niçoise au mi-cuit de thon frais	14,50 €
<i>Niçoise salad with, tomatoes, fresh tuna fish, olives, peperoni, egg ... Insalata Niçoise con pomodoro, tonno fresco, olive, peperoni, uovo...</i>	
Assiette Italienne (jambon de Parme, cœur de bœuf, Buratta, melon en saison)	17,50 €
<i>Italian platter / prosciutto di Parma, pomodoro, buratta,</i>	
Assiette Créole (toast aux crabes, crevettes, acras de morue, mesclun, avocat)	16,50 €
<i>Avocado, salad, crab, shrimps, acras / insalata di avocado, granchi, gamberetti, acras,</i>	
La grande salade César au bacon (sauce maison)	15,00 €
<i>Large Caesar salad with bacon (homemaid sauce). Insalata Cesare</i>	
Rosace de tomate cœur de bœuf et sa buratta à l'huile de truffe, mesclun	14,50 €
<i>Tomatoes and buratta with salad and truffle oil / Burrata con cuore di bue e olio di tartufo</i>	
Le tartare d'avocat au saumon frais et son jus acidulé, mesclun	16,50 €
<i>Salmon tartare(raw) and avocado, Tartare di salmone con avocado</i>	

LES ENTRÉES CHAUDES

Le Camembert au four affiné à l'huile de truffe, mesclun, bacon et ses mouillettes	19,50 €
<i>Baked Camembert with bacon, truffle oil and bacon / Camembert al forno con olio di tartufo</i>	
Tartine de chèvre campagnarde sur lit de mesclun et Parme	15,50 €
<i>Rock Fish soup / Zuppa di pesce Warm Goat-cheese salad and Parma/ formaggio di capra caldo con insalata e Parma</i>	
Le millefeuille d'aubergine gratiné au parmesan et son mesclun	14,50 €
<i>Eggplant millefeuille browned with parmesan and mesclun / Millefoglie di melanzane gratinate al parmigiano e mesclun</i>	
Assiette de fleurs de courgettes farcies sur lit de mesclun	15,50 €
<i>Stuffed zucchini flowers / Fiore di Zucchine ripieni</i>	
Beignets de gambas en Tempura, sauce aigre-douce	15,50 €
<i>Prawns fritters Tempura / Tempura di gamberi in pastella</i>	

NOS RISOTTO

Risotto à l'encre de seiche, gambas et Saint-Jacques	19,00 €
Risotto aux cèpes et foie gras	19,00 €
Risotto à la crème de truffe	19,00 €

LES PÂTES ITALIENNES

Les Linguine au Homard du vivier	homard Canadien	30,00 €
	homard bleu Breton	35,00 €

(1/2 homard vivant) min. 2 pers. , prix pour une personne

Lobster Spaghetti / Linguini con astice

Les Penne "Nero di Seppia" aux Saint-Jacques et Gambas	19,50 €
---	---------

Squid ink pasta with scallops and prawns / penne nero di seppia con Capesante e gamberetti

Les Linguine aux vongoles	18,00 €
--	---------

LINGUINI ou PENNE RIGATE ou RAVIOLI (Ricotta/Epinars)

Sauce au choix / Choose your own sauce / Salsa al sceglio :

PISTOU À LA GENOVESE (PESTO)	13,50 €
ARRABIATTA	13,50 €
CARBONARA	15,50 €
BOLOGNAISE	13,00 €
CEPES	18,00 €

Ceps mushrooms sauce, Funghi porcini salsa

LES HOMARDS DU VIVIER

CANADIEN 8,50 € les 100g ou BRETON (Bleu) 9,50 € les 100g

Homard à la Plancha	Homard Gratiné	Homard Flambé
<i>Astice ai ferri / Grilled lobster</i>	<i>Astice gratinato / Lobster gratinated</i>	<i>Astice alla fiamma / Flambé lobster</i>

COTÉ MER

Le Loup au fenouil à la plancha	29,00 €
<i>(Sea bass / Branzino)</i>	
Le Loup rôti au four à la Provençale	29,00 €
<i>(Branzino al forno con la salsa provençale)</i>	
LA PÊCHE DU JOUR : Turbot ou Saint-Pierre rôtis au four (Au poids)	7,00 €/100 g
<i>Catch of the day : Turbot or John Dory / Pescato del giorno Rombo o San Pietro</i>	
Gambas sauvages à la plancha, ou flambées au Pastis ou au Cognac	28,50
<i>Grilled prawns or flambées with pastis or cognac / gamberi alla fiamma con pastis o con cognac</i>	
Poêlée de Gambas et Saint Jacques Provençale (beurre fondu, persillade)	27,50 €
<i>prawns and scallops provençal style / gamberi e capesante alla provençale</i>	
Vol au vent de Gambas et Saint-Jacques et sa duxelle de champignons	26,50 €
<i>Scalops and prawns in puff pastry / sfogliato di gamberetti e Capesante</i>	
Cassolette de saumon frais sur lit de légumes et pommes au four	18,50 €
<i>Fresh salmon with veggies and baked potatoes/ Scaloppa di salmone con verdure e patate al forno</i>	
Le Fish and Chips de Cabillaud sauce tartare (Cod / Merluzzo)	21,50 €

COTÉ TERRE

Filet de cœur de rumsteak à la plancha sauce béarnaise	21,50 €
<i>Grilled rump steak with Béarnaise sauce / filetto di manzo alla griglia</i>	
Le filet de cœur de rumsteak au poivre	24,00 €
<i>rump steak with pepper sauce / filetto di manzo al pepe</i>	
Le filet de cœur de rumsteak poêlé sauce aux cèpes	29,00 €
<i>Rump steak with ceps sauce / filetto di manzo salsa funghi porcini</i>	
Le filet de cœur de rumsteack Rossini (foie gras)	35,00 €
<i>Rump steak with duck liver / Filetto di manzo con foie gras</i>	
Le steak Tartare minute (200 g) Frites et Salade	18,50 €
L'émincé de poulet Satay à l'Indonésienne	16,50 €
<i>Slices of chicken with Indonesian SaTay sauce / emincé di pollo</i>	
La souris d'Agneau braisée dans son jus et son écrasé de pommes de terre	23,50 €
<i>Lamb shank and mash potatoes / Agnello brasato con schiacciata di patate</i>	
Lasagne au four maison	15,00 €

NOS BURGERS

American Cheese Burger, frites et mesclun	18,50 €
<i>(Cheddar, cornichons, bacon)</i>	
Le French Burger (foie gras et oignons confits) frites et mesclun	24,50 €
Fish Burger de cabillaud sauce tartare, frites et mesclun	18,50 €
<i>(Cod/ merluzzo)</i>	

LES GOURMANDISES

Fromage à l'assiette	9,00 €	La Banana split	10,00 €
<i>Cheese plate / piatto di formagi</i>		Glace vanille, fraise et chocolat, banane fruit, chocolat chaud et chantilly	
La Mousse au chocolat maison	9,00 €	Coupe des îles Glace coco, salade de fruits exotiques, chantilly	
Salade de fruits exotiques	9,00 €	<i>Coconut ice cream with whipped cream and fruit salad / Gelato al cocco, Macedonia di frutti</i>	
Délice aux poires et chocolat fondu maison	8,50 €	Coupe Martiniquaise Glace malaga, glace chocolat, banane fruit, chantilly	
<i>Pear Delight with melted chocolate / flan con pere e cioccolato caldo</i>		<i>Malaga & chocolate ice cream with whipped cream and banana</i>	
Le Feuilleté aux pommes maison	8,50 €	Coupe Dame Blanche glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
<i>Home made apple pie / sfogliata di mele della casa</i>		<i>Vanilla ice cream with whipped cream and melted chocolate / gelato alla vaniglia, cioccolato caldo e panna montata</i>	
Tarte Renversée aux pommes chaudes, crème fraîche	9,50 €	La coupe Colonel sorbet citron et vodka	
<i>Warm overturned apple pie with whipped cream / torta di mele caramellata</i>		<i>Lemon sorbet with Vodka / sorbetto al limone con Vodka</i>	
Tiramisu	9,50 €	Le fondant au chocolat avec sa boule de glace vanille	
<i>Italian dessert</i>		<i>Chocolate fondant with vanilla ice cream/ Tortino al cioccolato con cuore fondante</i>	
La fondue au chocolat	12,00 €	Le Café Gourmand (surprise!!)	
<i>Fresh fruits dipped in hot melted chocolate / fonduta di cioccolato con frutti</i>		10,00 €	
Coupe de fraises chantilly	9,50 €	La crème brûlée à la vanille bourbon	
<i>Strawberry coupe with whipped cream / coppa di fragole con panna montata</i>		9,00 €	
Fraises Melba	10,00 €		
<i>Strawberry on vanilla ice cream with whipped cream</i>			
Les Profiteroles glacées aux amandes et chocolat chaud	9,50 €		
<i>Iced Profiteroles with almonds and melted chocolate / profiteroles al cioccolato e mandorle</i>			