

A PARTAGER to share

Trio Grec : Crème d'houmous, caviar d'aubergines, tzatziki, pain pita et gressins 21€
Homemade hummus, eggplants caviar, and tzatziki with pita bread and breadsticks

L'asiatique : Nems, Samossas et Crevettes panko 21€
Spring rolls Samossas and panko prawns

ENTREES starters

Salade César 17€
Cesar Salad

Quinoa Oriental aux légumes de saisons 17€
Quinoa salad, middle east flavours with seasonal vegetables

Melanzana Imam : Aubergine rôtie et farcie à la poêlée d'oignons, tomates, féta râpée et huile de basilic 18€
Menlazzana Imam : Roasted eggplant with onions, fresh tomato sauce, feta and basil oil

Tomates burrata et pesto maison 19€
Burrata tomatoes with homemade pesto

Tataki de boeuf à la Thaï, salade verte 20€
Beef tataki Thai style, green salad

Tartare de Thon à l'asiatique et guacamole maison 21€
Asian style tuna tartar and homemade guacamole

POISSONS fish

Steack de Thon à l'aigre douce riz et wok de légumes 27€
Tuna steak with sweet and sour sauce, rice and vegetables wok

Filet de Loup à la plancha, panisse, fine ratatouille et sauce basilic parmesan 28€
Seabass filet snacked, panisse, fine ratatouille and basil parmesan sauce

Gambas flambées et linguines au jus de crustacés 29€
Flambeed prawns and linguini with shellfish sauce

Marmite de Gambas coco curry rouge, légumes et riz parfumé 31€
Braised prawns in a red, coconut-curry sauce, with vegetables and rice

Daurade grillée ou Loup Grillé (pour 1 ou 2 personnes) 36€ / 72€
Sauce aioli et sauce huile d'olive citronnée au miel et origan,
Garniture au choix : Purée de pommes de terre nature ou à l'ail ou Riz parfumé ou Frites
ou Légumes vapeur ou Salade verte
Grilled seabream (for 1 or 2 persons) –
Served with aioli and a drizzle of olive oil, lemon and honey
Choice of sides: Mashed potatoes with or without garlic, Rice, Vegetables,
French fries or Green Salad

VEGETARIEN

Linguines aux légumes sautés 22€
Linguini with vegetables

Wok de légumes avec riz parfumé 22€
Vegetables wok with rice

VIANDES meat

Tartare de bœuf classique, frites et salade	23€
<i>Classic beef tartar, french fries and green salad</i>	
Suprême de poulet rôti sauce piccata, riz parfumé et légumes sautés	26€
<i>Roasted chicken supreme with piccata sauce, rice and vegetables</i>	
Wok de magret de canard sauce plum avec légumes et riz parfumé	29€
<i>Duck breast wok, plum sauce with vegetables and rice</i>	
Tagliata de filet de bœuf, tomates cerises, parmesan, roquette et crèmeux balsamique framboise	32€
<i>Beef tenderloin tagliata, cherries tomatoes, parmesan cheese, arugula and balsamic/raspberry dressing</i>	
Entrecôte grillée, pommes de terre grenailles et légumes rôties au four, jus réduit	32€
<i>Grilled rib eye steak, baked potatoes and roasted vegetables, reduced sauce</i>	

MENU ENFANT kids

Linguine à la Bolognaise	<i>Bolognese style linguini</i>	17 €
Steak haché	<i>Beef (Ground)</i>	17 €
Poulet croustillant	<i>Crispy chicken</i>	17 €
Cabillaud pané	<i>Breaded fish</i>	17 €

Les plats peuvent être accompagnés de frites, riz ou légumes.
Can be served with french fries, rice or veg

NOS DESSERTS

« fait maison homemade »

« Straggisto » yaourt à la grecque, granola maison <i>« Straggisto » – Greek yogurt, homemade granola and berries</i>	12€
Cheesecake aux fruits rouges <i>Red fruits cheesecake</i>	13€
Tarte au citron du Pearl <i>Pearl's lemon tart</i>	13€
Fruits frais de saison et sorbet <i>Sliced fresh fruits and sorbet</i>	14€
Coeur coulant chocolat, glace vanille <i>Chocolate flowing heart with vanilla ice-cream</i>	14€
Café gourmand <i>Coffee with a selection of desserts</i>	15€
Glaces Barbarac– Sorbets <i>Ice creams – Sorbets</i> Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Coco Sorbets : Fraise, Framboise, Ananas, Mangue, Passion, Citron jaune <i>Ice Cream : vanilla, chocolate, coffee, pistachio, coconut</i> <i>Sorbet : strawberry, raspberry, pineapple, mango, passion fruit, lemon</i>	13€



Prix net, service compris