

A PARTAGER to share

Le croque 'n' truffe <i>Croque monsieur with ham, cheese and truffle</i>	25€
L'asiatique : Nems, Samossas et Crevettes panko <i>Spring rolls, Samossas and panko prawns</i>	Pour 2 18€ Pour 3 25€
Assiette de fromage <i>Cheese plate</i>	15€
Assiette de charcuterie <i>Cold cuts plate</i>	15€

ENTREES starters

Burrata du Pearl à l'huile de truffe, carpaccio de tomates oubliées <i>Pearl's burrata with truffle oil, tomato carpaccio, Italian olives</i>	25€
Tartare de daurade au gingembre, aneth et fruit de la passion <i>Seabream tartar with ginger, dill and passion fruit</i>	26€
Tataki de bœuf à l'Asiatique, salade chinoise et avocat <i>Beef tataki Asian style, Chinese style salad and avocado</i>	26€
Salade vegan au quinoa, carotte, pois chiche, graine de courge et saté <i>Vegan quinoa salad, carrot, chickpea, pumpkin seed and satay</i>	23€

POISSONS fish

Filet de daurade snacké sauce méditerranéenne <i>Snacked seabream filet with Mediterranean sauce</i>	32€
Poulpe sauté en persillade <i>Stir-fried octopus with parsley and garlic</i>	38€
Gambas grillées sauce homardine <i>Grilled king prawns with lobster sauce</i>	41€
Dos de saumon rôti label rouge, sauce yuzu au piment d'espelette <i>Roasted salmon (label rouge award), yuzu sauce with espelette pepper</i>	34€
Poisson entier grillé (pour 1 ou 2 personnes) - Garniture aux choix <i>Grilled fish (for 1 or 2 persons) - Choice of sides</i>	40€/78€

GARNITURES sides

Inclus 2 garnitures par plat / Included 2 sides per dish

Riz parfumé / wok de légumes / légumes confits / salade mixte / frites / purée de pomme de terre ou sucrine à l'huile d'olive, citron, copeaux de parmesan et tomates confites
Rice / vegetables wok / roasted vegetables / mixed salad / French fries / mashed potatoes or sucrine salad with olive oil, lemon, parmesan shavings and candied tomatoes

Garniture supplémentaire 8€
Additional side

VIANDES meat

Surf and turf : filet de bœuf snacké et gambas grillées, jus truffé et sauce homardine 54€
Snacked beef tenderloin and grilled king prawns, truffle and lobster sauce

Magret de canard rôti, sauce acidulée aux fruits rouges 35€
Roasted breast of duck with sweet and sour red fruits sauce

Filet de bœuf, jus truffé 39€
Beef tenderloin with truffle sauce

Belle entrecôte grillée, sel aux épices et sirop d'érable 36€
Grilled rib steak, spicy salt and maple syrup

GARNITURES sides

Inclus 2 garnitures par plat / Included 2 sides per dish

Frites / purée de pomme de terre / salade mixte / légumes confits / wok de légumes / riz parfumé ou surcrine à l'huile d'olive, citron, copeaux de parmesan et tomates confites
French fries / mashed potatoes / mixed salad / roasted vegetables / vegetables wok / rice or sucrine salad with olive oil, lemon, parmesan shavings and candied tomatoes

Garniture supplémentaire 8€
Additional side

VEGETARIEN

Assiette plaisir : assortiment de garnitures chaudes et froides

Pleasure plate : warm and cold assortment of sides

28€

Wok de légumes et riz parfumé

Vegetables wok and rice

26€

MENU ENFANT kids

Steak haché

Beef (Ground)

20 €

Filet de poulet pané

Crispy chicken

20 €

Cabillaud pané

Breaded fish

20 €

Les plats peuvent être accompagnés de frites, riz ou légumes / Une boule de glace au choix en dessert

Can be served with french fries, rice or veg / A scoop of ice cream of your choice for dessert

NOS DESSERTS

« Fait maison - Homemade »

Coulant chocolat au cœur caramel beurre salé <i>Chocolate fondant with salted caramel</i>	16€
Crumble du moment, boule de glace <i>Crumble of the moment, ice cream</i>	16€
Brioche perdue au caramel beurre salé et glace vanille <i>French toast and salted caramel, vanilla ice cream</i>	16€
Opéra <i>Classic opera cake</i>	16€
Café gourmand <i>Coffee with a selection of desserts</i>	17€
Glaces Barbarac – Sorbets (3 boules) <i>Ice creams – Sorbets</i> Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Coco Sorbets : Fraise, Framboise, Mangue, Passion, Citron jaune <i>Ice Cream : vanilla, chocolate, coffee, pistachio, coconut</i> <i>Sorbet : strawberry, raspberry, mango, passion fruit, lemon</i>	15€

Prix nets, service compris