

A PARTAGER to share

Le croque'n truffe

Croque monsieur with ham, cheese and truffle

25€

L'asiatique : Nems, Samossas et Crevettes panko

Imperial rolls, Samossas and panko prawns

Pour 2 18€

Pour 3 25€

ENTREES starters

Tataki de Boeuf

Beef Tataki

26€

Œuf cocotte aux queues d'écrevisses

Baked eggs with crayfish tails

24€

« Boite chaude » Fromage au four, bouquet de salade et mouillettes de focaccia

Oven baked cheese, thin strip of focaccia and greens

22€

Salade César

Cesar salad

24€

Salade hivernale vegan, pois chiche, quinoa, carotte, tomate, graines de courge

Vegan winter salad, chick peas, carrot, tomato, pumpkin seed

21€

POISSONS fish

- Filet de daurade, sauce vin blanc et citron vert, riz parfumé et légumes confits** 33€
Sea bream fillet, white wine with lime sauce, rice and roasted vegetables
- Filets de rouget, soupe de poisson réduite au safran, pommes de terre grenailles aux légumes** 34€
Red mullet fillet with safran sauce, new potatoes and vegetables
- Poulpe sauté en persillade, riz et légumes** 35€
Panfried octopus with parsley, rice and vegetables
- Dos de saumon rôti, purée de butternut et sauce curry coco** 33€
Roasted salmon, butternut squash puré with curry and coconut sauce

VEGETARIEN

- Assiette plaisir : purée butternut et pommes de terre grenailles au légumes** 28€
Pleasure plate : butternut squash soup and new potatoes with vegetables
- Poêlée de légumes confits et riz parfumé** 26€
Pan-fried roasted vegetables and rice

VIANDES meat

Magret de canard sauce aux champignons, pommes de terre grenailles aux légumes <i>Duckbreast with mushrooms sauce, new potatoes and vegetables</i>	33€
Côte de cochon (env.450g) cuit au sautoir, garniture paysanne (choux lardons carotte) et jus réduit <i>Rack of porc (450g) oldstyle cooked, cabbage with carrots and bacon, reduced sauce</i>	32€
Filet de veau, purée de butternut et jus corsé <i>Veal fillet, butternut squash puré and deglazed sauce</i>	38€
Burger au Reblochon et oignons confits, frites et salade <i>Burger with Reblochon cheese and caramelized onions, French fries and greens</i>	35€

MENU ENFANT kids

Steak haché	<i>Beef (Ground)</i>	20 €
Filet de poulet pané	<i>Crispy chicken</i>	20 €
Cabillaud pané	<i>Breaded fish</i>	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€