

A PARTAGER to share

Le croque 'n' truffe

Croque monsieur with ham, cheese and truffle

25€

L'asiatique : Nems, Samossas et Crevettes panko

Spring rolls, Samossas and panko prawns

Pour 2 18€

Pour 3 25€

ENTREES starters

Salade César

Cesar salad

25€

Vegan Poke Bowl : riz, mangue, wakame, edamame, carotte, chou, pousse de soja, concombre, grenade, betterave, tomate, avocat

Vegan poke bowl: rice, mango, wakame, edamame, carrot, mixed cabbage, sprout soy, cucumber, grenade, beet, tomato, avocado

23€

Tataki de bœuf à l'Asiatique, salade chinoise et avocat

Beef tataki Asian style, Chinese style salad and avocado

26€

Poke Bowl au saumon : riz, mangue, wakame, edamame, chou, carotte, avocat

Salmon poke bowl: rice, mango, wakame, edamame, mixed cabbage, carrot, avocado

26€

Burrata en toute simplicité : différentes variétés de tomates, oignon rouge et pesto

Simply burrata : differents varieties of tomatoes, red onion and pesto

24€

LE COIN DES TARTARES *tartar corner*

	Entrée	Plat
Tartare de thon à l'Asiatique, échalote, sésame, sauce soja et saté <i>Tuna tartar Asian flavors, shallot, sesame, soy sauce and satay</i>	21€	29€
Tartare de saumon au gingembre, aneth et huile d'olive citronnée <i>Salmon tartar with ginger, dill and lemon olive oil</i>	22€	30€
Tartare de bœuf à l'Italienne, frites et salade <i>Echalote, tomates confites, olive, parmesan et pesto</i> <i>Beef tartar Italian style, french fries and green salad</i>		34€
Tartare de bœuf classique, frites et salade <i>Echalote, câpres, cornichon, persil, jaune d'œuf et sauce cocktail</i> <i>Classic beef tartar, french fries and green salad</i>		32€

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€
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 <i>Additional side</i>	8€
---	----

VIANDES meat

Tagliata de bœuf condiment à la truffe

Beef tagliata with truffle condiment

38€

Burger du Pearl au fromage de brebis

Pearl's burger with sheep cheese

35€

Poulet sauté à la provençale

Provençal style stir-fried chicken

31€

Double tataki de bœuf à l'Asiatique garni salade chinoise et avocat

Double beef tataki Asian style with Chinese style salad and avocado

34€

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 surcine 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

Additional side

8€

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€

MENY 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€