

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€
Panisses frites, sauce au yaourt <i>Deepfried chickpea with yogurt sauce</i>	20€

ENTREES starters

Salade César <i>Cesar salad</i>	25€
Avocado toast aux légumes croquants <i>Avocado toast with crunchy vegetables</i>	24€
Avocado toast au saumon fumé et bouquet de roquette <i>Avocado toast with smoked salmon and arugula salad</i>	26€
Tataki de bœuf, salade et marinade Asiatique, sésame et avocat <i>Beef tataki with an Asian style salad, sesame and avocado</i>	26€
Poke Bowl au saumon mariné : riz, edamame, mangue, chou, carotte, tomate, wakame et sésame <i>Marinated salmon poke bowl: rice, edamame, mango, mixed cabbage, carrot, tomato, wakame and sesame</i>	26€
Burrata crémeuse, tomates et son pesto maison <i>Creamy burrata, tomatoes and homemade pesto</i>	24€

LE COIN DES TARTARES tartar corner

	Entrée	Plat
Tartare de crevettes rôties, crème cheese au yuzu légèrement pimenté <i>Roasted shrimp tartar, spicy yuzu cream cheese</i>	22€	29€
Tartare de saumon au gingembre, aneth et huile d'olive citronnée <i>Salmon tartar with ginger, dill and lemon olive oil</i>	23€	30€
Tartare de bœuf à l'Italienne, frites et salade <i>Beef tartar Italian style, french fries and green salad</i>		34€
Tartare de bœuf classique, frites et salade <i>Classic beef tartar, french fries and green salad</i>		32€

POISSONS fish

Filet de loup snacké, sauce chimichuri <i>Snacked seabass filet with chimichuri sauce</i>	34€
Poulpe sauté en persillade, sauce aioli <i>Stir-fried octopus with parsley and garlic, aioli sauce</i>	39€
Dos de saumon rôti label rouge, sauce yaourt, citron vert légèrement pimenté <i>Roasted salmon (label rouge award), yogurt sauce, and spicy lime</i>	35€
Poisson entier grillé (pour 1 ou 2 personnes) <i>Grilled fish (for 1 or 2 persons)</i>	42€/81€

GARNITURES sides

Inclus 2 garnitures par plat / Included 2 sides per dish

Riz parfumé / panisses frites / légumes confits / salade mixte / frites / purée de pomme de terre ou sucrose à l'huile d'olive citronnée, copeaux de parmesan et tomates confites <i>Rice / deepfried chickpea / roasted vegetables / mixed salad / French fries / mashed potatoes or sucrose salad with lemon olive oil, parmesan shavings and candied tomatoes</i>	
Garniture supplémentaire <i>Additional side</i>	8€

VIANDES meat

Belle entrecôte grillée

Grilled rib steak

38€

Burger du Pearl au gouda

Pearl's burger with gouda cheese

35€

Suprême de volaille sauce au chèvre

Chicken breast with goat cheese sauce

33€

Double tataki de bœuf salade et marinade Asiatique, sésame et avocat

Double beef tataki with an Asian style salad, sesame 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 / panisses frites / riz parfumé ou
sucrine à l'huile d'olive citronné, copeaux de parmesan et tomates confites**

*French fries / mashed potatoes / mixed salad / roasted vegetables / deepfried chickpea / rice or
sucrine salad with lemon olive oil, parmesan shavings and candied tomatoes*

Garniture supplémentaire

Additional side

8€

VEGETARIEN

Assiette plaisir : assortiment de garnitures chaudes et froides

Pleasure plate : assortment of hot and cold sides

32€

Riz parfumé et légumes confits

Rice and roasted vegetables

24€

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 »

Charlotte aux pommes d'antan, glace yaourt <i>Old-fashioned apple Charlotte with yogurt ice cream</i>	16€
Eclair au praliné <i>Praline éclair</i>	16€
Maxi cookie trois chocolats et praliné, glace caramel <i>Big cookie with three chocolates and praline, caramel ice cream</i>	16€
Mille-feuille aux fruits rouges <i>Red fruit mille-feuille</i>	16€
Cœur coulant chocolat, boule de glace vanille <i>Chocolate flowing heart fondant with vanilla ice cream</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, Caramel, Yaourt 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€