

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€
Assiette de fromage <i>Cheese plate</i>	17€
Assiette de charcuterie <i>Cold cuts plate</i>	17€

ENTREES starters

Burrata du Pearl à l'huile de truffe, tomates d'antan <i>Pearl's burrata with truffle oil, old-fashioned tomatoes</i>	25€
Tartare de crevettes rôties, crème cheese au yuzu légèrement pimenté <i>Roasted shrimp tartar, spicy yuzu cream cheese</i>	22€
Tataki de bœuf, salade et marinade Asiatique, sésame et avocat <i>Beef tataki with an Asian style salad, sesame and avocado</i>	26€
Tartare de saumon au gingembre, aneth et huile d'olive citronnée <i>Salmon tartar with ginger, dill and lemon olive oil</i>	23€

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€
Risotto à la langouste et crevette <i>Lobster and shrimp risotto</i>	42€
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 sucrine à l'huile d'olive citronné, copeaux de parmesan et tomates confites
Rice / deepfried chickpea / roasted vegetables / mixed salad / French fries / mashed potatoes or sucrine salad with lemon olive oil, parmesan shavings and candied tomatoes

Garniture supplémentaire <i>Additional side</i>	8€
---	----

VIANDES meat

Surf and turf : filet de bœuf jus truffé et risotto à la langouste et crevette <i>Beef tenderloin with truffle sauce, lobster and shrimp risotto</i>	58€
Suprême de volaille sauce au chèvre <i>Chicken breast with goat cheese sauce</i>	33€
Filet de bœuf, jus truffé <i>Beef tenderloin with truffle sauce</i>	44€
Côte de bœuf, sauce chimichuri (~ 500gr) <i>Prime rib steak with chimichuri sauce</i>	40€
Supplément sauce aux choix / Supplément jus truffé <i>Extra sauce of your choice / Extra truffle sauce</i>	4€/6€

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 <i>Additional side</i>	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€