

## À PARTAGER TO SHARE

|   |                            |
|---|----------------------------|
| Le croque 'n' truffe<br><i>Truffle croque monsieur</i>  | 27€                        |
| L'asiatique : nems poulet, samoussas bœuf et crevettes panko<br><i>Asian selection : spring rolls, samosas and panko prawns</i>             | 20€ 2 pers.<br>27€ 3 pers. |
| Panisses frites, sauce au yaourt<br><i>Deepfried chickpea with yogurt sauce</i>   | 23€                        |
| Assiette de fromages ou charcuterie<br><i>Cheese platter or coldcut platter</i>   | 19€                        |
| Panier de crudités, sauce tapenade, anchoïade et yaourt épicé<br><i>Crudites basket with tapenade, anchovy dip, and spiced yogurt sauce</i> | 28€                        |

## ENTRÉES STARTERS

|   |     |
|---|-----|
| Salade César<br><i>Caesar salad : romaine lettuce, tomatoes, parmesan, croutons, roasted chicken, crispy chicken, and caesar dressing</i>                         | 27€ |
| Tataki de bœuf aux sésames et avocat, marinade Asiatique<br><i>Beef tataki, salad with Asian marinade, sesame, and avocado</i>                                    | 28€ |
| Poke bowl au saumon ou poulet<br><i>Rice, avocado, cabbage, carrots, mango, edamame, wakame, tomatoes, cream cheese, sesame seeds, sweet and savory soy sauce</i> | 29€ |
| Tartare de poisson du jour et son mesclun<br><i>Fish tartare of the day with mesclun salad</i>  | 26€ |
| Salade Pearl<br><i>Pearl salad : mesclun salad, carrots, red onion, octopus, garlic parsley prawns, olive oil with lemon</i>                                      | 27€ |

## POISSONS FISH

|   |           |
|---|-----------|
| Thon snacké aux éclats de pistache et sauce coco mangue<br><i>Seared tuna with crushed pistachios and coconut mango sauce</i> | 37€       |
| Poulpe sauté en persillade et sauce aïoli<br><i>Sauteed octopus with garlic parsley and aioli sauce.</i>                      | 42€       |
| Filet de daurade snacké et sauce vierge à la grenade<br><i>Seared sea bream fillet with pomegranate "sauce vierge"</i>        | 38€       |
| Poisson entier grillé selon arrivage (1 - 2 personnes)<br><i>Whole grilled fish, depending on the catch</i>                   | 55 - 110€ |

## GARNITURES SIDE DISHES

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| Sucrine à l'huile d'olive citronné, copeaux de parmesan et tomates confites           |                                   |
| Frites  | Purée de pomme de terre           |
| Légumes confits   | Panisses frites                   |
| Salade mixte  | Pommes de terre grenailles rôties |
| <i>Little gem lettuce with lemon olive oil, parmesan shavings and confit tomatoes</i> |                                   |
| <i>French fries,</i>  | <i>Mashed potatoes</i>            |
| <i>Confit vegetables,</i>   | <i>Fried panisses</i>             |
| <i>Mixed salad,</i>   | <i>Roasted baby potatoes.</i>     |

Deux garnitures par plat incluses / Garniture supplémentaire : 10€  
*Two sides included / Additional side : 10€*

## VIANDES MEAT

|  |     |
|--|-----|
| Belle entrecôte grillée (≈ 320g)<br><i>Grilled ribeye steak</i>  | 45€ |
| Filet de boeuf, jus truffé<br><i>Beef tenderloin with truffle jus</i>  | 49€ |
| Burger Pearl au comté, sauce à la moutarde à l'ancienne<br><i>Pearl burger with Comte cheese and wholegrain mustard sauce</i>                    | 38€ |
| Suprême de volaille rôti et sauce stracciatella à la tomate confite<br><i>Roasted chicken supreme with tomato stracciatella sauce</i>            | 36€ |
| Double tataki de bœuf, salade et marinade asiatique, sésame, avocat<br><i>Double beef tataki, salad with Asian marinade, sesame, and avocado</i> | 38€ |
| Tartare de boeuf classique ou à l'italienne<br><i>Beef tartare classic or Italian style</i>  | 35€ |

## GARNITURES SIDE DISHES

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| Sucrine à l'huile d'olive citronné, copeaux de parmesan et tomates confites           |                                   |
| Frites  | Purée de pomme de terre           |
| Légumes confits   | Panisses frites                   |
| Salade mixte  | Pommes de terre grenailles rôties |
| <i>Little gem lettuce with lemon olive oil, parmesan shavings and confit tomatoes</i> |                                   |
| <i>French fries,</i>  | <i>Mashed potatoes</i>            |
| <i>Confit vegetables,</i>   | <i>Fried panisses</i>             |
| <i>Mixed salad,</i>   | <i>Roasted baby potatoes.</i>     |

Deux garnitures par plat incluses / Garniture supplémentaire : 10€  
*Two sides included / Additional side : 10€*

## VÉGÉTARIEN VEGETARIAN

|   |     |
|---|-----|
| Risotto d'orzo aux légumes  | 35€ |
| <i>Orzo risotto with vegetables</i>   |     |
| Assiette de légumes   | 33€ |
| <i>Vegetables platter : confit vegetables, fried panisses, roasted baby potatoes, little gem lettuce with olive oil, lemon and parmesan</i> |     |
| Panier crudités, sauce tapenade, anchoïade et yaourt épicé  | 24€ |
| <i>Crudites basket with tapenade, anchovy dip, and spiced yogurt</i>  |     |

## MENU ENFANT KIDS' MENU

### **Plat aux choix** *Choice of main*

|   |     |
|---|-----|
| Steak haché   |     |
| Filet de poulet pané  |     |
| Cabillaud pané  | 22€ |
| <i>Ground beef patty, crispy chicken fillet, breaded cod fillet</i> |     |

Les plats peuvent être accompagnés de frites, légumes ou riz  
*Dishes can be served with fries, vegetables, or rice*

### **Dessert**

|   |  |
|---|--|
| Une boule de glace au choix                         |  |
| <i>One scoop of ice cream of (choice of flavor)</i> |  |

## DESSERTS

|   |     |
|---|-----|
| Cœur coulant au chocolat et glace vanille<br><i>Chocolate flowing heart fondant with vanilla ice cream</i>  | 17€ |
| Assiette de fruits de saison<br><i>Seasonal fruits platter</i>  | 17€ |
| Riz au lait vanille, caramel au beurre salé et popcorns caramélisés<br><i>Vanilla rice pudding, salted butter caramel, and sweet popcorn</i>  | 17€ |
| Mousse au chocolat 64% origine Équateur, pignon de pin et huile d'olive<br><i>Chocolate mousse 64% Ecuador origin, pine nut and olive oil</i>   | 17€ |
| Parfait glacé du moment<br><i>Seasonal frozen parfait</i>   | 17€ |
| Café gourmand<br><i>Gourmed coffee</i>  | 19€ |
| Crèmes glacées Barbarac - Sorbets (3 boules au choix)<br>Crèmes glacées : vanille, chocolat, café, pistache, coco, caramel, yaourt<br>Sorbets : fraise, framboise, mangue, passion, citron jaune<br><i>Ice cream : vanilla, chocolate, coffee, pistachio, coconut, caramel, yogurt</i><br><i>Sorbets : strawberry, raspberry, mango, passion fruit, lemon</i> | 16€ |

PEARL

Prix net, service compris