

Restaurants
Aston Club - Moon Bar



*Notre Chef Stéphane FURLAN
et notre Pâtissier Tom VAULOT vous proposent*

Nos Entrées

Le Champignon

Croustillant de Champignons de saison aux Fines Herbes, Jeunes Feuilles d'Épinards 18 €
Crispy seasonal mushrooms with fresh herbs, baby spinach leaves
Croccante di funghi di stagione alle erbe fini, giovani foglie di spinaci

Le Foie Gras

Terrine de Foie Gras au Piment d'Espelette et Vinaigre Balsamique, Pain d'Épices Maison 17 €
Foie gras terrine with Espelette pepper and balsamic vinegar, homemade gingerbread
Terrina di foie gras al peperoncino d'Espelette e aceto balsamico, pan di spezie fatto in casa

La Betterave

Duo de Betteraves Rouge et Jaune à la Brousse de Brebis, Ciboulette et Truffe 13 €
Red and yellow beetroot duo with sheep's milk brousse, chives and truffle
Duo di barbabietola rossa e gialla con brousse di pecora, erba cipollina e tartufo

Le Saumon

Saumon d'Écosse à l'Avocat, Blinis et émulsion aux Perles de Citron 19 €
Scottish salmon with avocado, blinis and lemon pearl emulsion
Salmone di Scozia con avocado, blinis ed emulsione alle perle di limone

Le Homard

Demi Homard sur Tourteau à la Coriandre, Sauce Cocktail 36 €
Half lobster on crab, coriander, cocktail sauce
Mezza aragosta su polpa di granchio al coriandolo, salsa cocktail

Plat végétarien

Les Gnocchis de Pommes de Terre



18 €

Gnocchis de Pommes de Terre Maison à la Courge et Pesto Génois
Homemade potato gnocchi with pumpkin and Genovese pesto
Gnocchi di patate fatti in casa con zucca e pesto genovese

Plat vegan

Poke Bowl



21 €

Riz Rond Vinaigré, Soja, Haricots Verts, Mangue, Tomate, Graines de Sésame
Vinegared round rice, soy, green beans, mango, tomato, sesame seeds
Riso tondo condito con aceto, soia, fagiolini, mango, pomodoro, semi di sesamo

TTC (toutes taxes comprises), Including VAT
Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,
notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.
Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992

Nos salades

L'Horloge

15 €

Pousses d'Épinard, Beaufort, Miel, Choux Fleur Râpé, Échalotes Ciselées, et Haricots Verts Croquants
Baby spinach, Beaufort cheese, honey, grated cauliflower, finely sliced shallots and crunchy green beans
Germogli di spinaci, Beaufort, miele, cavolfiore grattugiato, scalogno tritato e fagiolini croccanti

La Caesar

17 €

L'Incontournable Caesar (Salade Romaine, Tenders de Poulet, Croûtons de Focaccia, Copeaux de Parmesan)
The classic Caesar (romaine lettuce, chicken tenders, focaccia croutons, shaved Parmesan)
L'intramontabile Caesar (insalata romana, bocconcini di pollo croccanti, crostini di focaccia, scaglie di Parmigiano)

La Chèvre

15 €

Fromage de chèvre pané sur mesclun local et confiture de figue, julienne de légumes à la vinaigrette moutardée
Breaded goat's cheese on local mesclun with fig jam, julienned vegetables and mustard vinaigrette
Caprino impanato su misticanza locale e confettura di fichi, julienne di verdure con vinaigrette alla senape

Le Calamar

15 €

Salade de Pousses de Légumes et Calamars de Patagonie Marinés au Jus de Citron Vert, sauce Aïoli
Baby vegetable salad with Patagonian calamari marinated in lime juice, aioli sauce
Insalata di germogli di verdure e calamari della Patagonia marinati al succo di lime, salsa aioli

La Niçoise

18 €

(Thon snacké mi-cuit, Anchois, Mesclun, Tomate, Concombre, Œuf Dur, Radis, Céleri Branche, Poivron, Olives, Cébettes)
(Seared tuna, anchovies, mesclun, tomato, cucumber, hard-boiled egg, radish, celery, bell pepper, olives, spring onions)
(tonno scottato a metà cottura, acciughe, misticanza, pomodoro, cetriolo, uovo sodo, ravanelli, sedano, peperone, olive, cipollotti)

TTC (toutes taxes comprises), Including VAT

Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,
notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.

Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992

Nos Pâtes

La Bolognaise

17 €

Spaghettis Bolognaise au Basilic
Spaghetti Bolognese with basil
Spaghetti alla bolognese con basilico

La Gambas

25 €

Linguines aux Gambas et Pesto Génois
Linguine with prawns and Genovese pesto
Linguine con gamberi e pesto genovese

La Truffe

25 €

Ravioles de Royan à la Crème de Truffe, Jambon Serrano et Roquette
Royan ravioli with truffle cream, Serrano ham and rocket
Ravioli di Royan alla crema di tartufo, prosciutto Serrano e rucola

Nos poissons

Le Saumon

27 €

Dos de Saumon à l'Unilatéral, Beurre Blanc et Brocolis Vapeur
Pan-seared salmon fillet (skin side only), beurre blanc and steamed broccoli
Filetto di salmone cotto da un solo lato, beurre blanc e broccoli al vapore

La Lotte

32 €

Darne de Lotte Marinée au Citron et Aneth Pochée, Boulgour façon Risotto, Quenelle de Crème d'Isigny
Poached monkfish steak marinated with lemon and dill, bulgur cooked like risotto, Isigny cream quenelle
Trancio di rana pescatrice marinato al limone e aneto, cotto in acqua, bulgur mantecato come un risotto, quenelle di crema d'Isigny

La Gambas

28 €

Queues de Gambas Flambées au Pastis de Nice, Tomate Cœur de Pigeon Rôtie et nouilles chinoises
Prawn tails flambéed with Nice pastis, roasted cherry tomatoes and Chinese noodles
Code di gamberi flambate al pastis di Nizza, pomodoro cuore di piccione arrosto e noodles cinesi

Le Maigre

32 €

Maigre et Coques Braisées au four, Sauce Minute au Vin Blanc et Crème de Panais
Oven-braised meagre with cockles, white wine sauce and parsnip cream
Ombrina boccadoro e vongole cotti al forno, salsa espressa al vino bianco e crema di pastinaca

TTC (toutes taxes comprises), Including VAT

Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,
notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.

Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992

Nos viandes

La Volaille

21 €

Demi Coquelet Grillé Sauce Diable, Riz Noir de Camargue aux Pignons Torréfiés
Grilled half spring chicken with devil sauce, Camargue black rice with toasted pine nuts
Gallettino grigliato con salsa diavola, riso nero della Camargue con pinoli tostati

L'Agneau

25 €

Parmentier d'Agneau Confit à la Patate Douce, Mesclun de salade
Confit lamb parmentier with sweet potato, mixed salad
Parmentier di agnello confit con patata dolce, misticanza di insalate

Le Porc

24 €

Joue de Porc Braisée, Filet Mignon et tranches Diot de Savoie, Gnocchi Maison et légumes
Braised pork knuckle, pork tenderloin and sliced diot de Savoie sausage, homemade gnocchi and vegetables
Guancia di maiale brasata, filetto e fette di diot della Savoia, gnocchi fatti in casa e verdure

Le Bœuf

36 €

Filet de Bœuf Simmenthal Sauce aux Cèpes, Pommes Croquette
Simmental beef fillet with porcini mushroom sauce, croquette potatoes
Filetto di manzo Simmental con salsa ai funghi porcini, crocchette di patate

** Toutes nos viandes sont d'origine Française*

Fromage:

17 €

Les affinés du terroir : Beaufort, Tête de Moine, Camembert, Picodon, Confiture de Figues
Selection of Aged Regional Cheeses: Beaufort, Tête de Moine, Brie, Ash-Ripened Goat Cheese, Fig Jam
Selezione di formaggi stagionati del territorio: Beaufort, Tête de Moine, Brie, caprino cenere, confettura di fichi

Menu Enfant / Children's menu / Menu bambini à 13 € (4-12 ans)

Un plat au choix et deux boules de glace / Choice of dish and ice cream / Piatto a scelta e gelato

Chicken Tenders et frites/ « Kid's » Croque et Salade / Spaghettis à la Bolognaise

Chicken Tenders and Fries / Kid's Croque and Salad / Spaghetti Bolognese

Bocconcini di Pollo e Patatine fritte / Croque e Insalata per Bambini / Spaghetti alla Bolognese

Glace 2 boules / Ice cream 2 scoops / Gelato 2 palline

TTC (toutes taxes comprises), Including VAT

Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,
notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.

Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992

Formule Express 21 €

(Servi le midi uniquement hors week-end et jours fériés)

Plat du jour et café

Menu Affaire 27 € - entrée plat ou plat dessert

(Servi le midi uniquement hors week-end et jours fériés)

LA BETTERAVE

Duo de Betteraves Rouge et Jaune à la Brousse de Brebis, Ciboulette et Truffe

Red and yellow beetroot duo with sheep's milk brousse, chives and truffle

Duo di barbabietola rossa e gialla con brousse di pecora, erba cipollina e tartufo

Ou

LE SAUMON

Saumon d'Ecosse à l'Avocat, Blinis et émulsion aux Perles de Citron

Scottish salmon with avocado, blinis and lemon pearl emulsion

Salmone di Scozia con avocado, blinis ed emulsione alle perle di limone

LE SAUMON

Dos de Saumon à l'Unilatéral, Beurre Blanc et Brocolis Vapeur

Pan-seared salmon fillet (skin side only), beurre blanc and steamed broccoli

Filetto di salmone cotto da un solo lato, beurre blanc e broccoli al vapore

Ou

LA VOLAILLE

Demi Coquelet Grillé Sauce Diable, Riz Noir de Camargue aux Pignons Torréfiés

Grilled half spring chicken with devil sauce, Camargue black rice with toasted pine nuts

Gallettino grigliato con salsa diavola, riso nero della Camargue con pinoli tostati

DESSERT

Entremet à l'Orange

Orange Entremet

Entremet all'arancia

Ou

PÂTISSERIE DU JOUR

Pastry of the day/Pasticcini del giorno

TTC (toutes taxes comprises), Including VAT

Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,
notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.

Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992

Menu Aston Club

(Servi le midi uniquement hors week-end et jours fériés)

2 PLATS 29 € / 3 PLATS 36 €

LE CHAMPIGNON

*Croustillant de Champignons de saison aux Fines Herbes, Jeunes Feuilles d'Épinards
Crispy seasonal mushrooms with fresh herbs, baby spinach leaves Le Foie Gras
Croccante di funghi di stagione alle erbe fini, giovani foglie di spinaci*

Ou

LE FOIE GRAS

*Terrine de Foie Gras au Piment d'Espelette et Vinaigre Balsamique, Pain d'Épices Maison
Foie gras terrine with Espelette pepper and balsamic vinegar, homemade gingerbread
Terrina di foie gras al peperoncino d'Espelette e aceto balsamico, pan di spezie fatto in casa*

LA GAMBAS

*Queues de Gambas Flambées au Pastis de Nice, Tomato Cœur de Pigeon Rôtie et nouilles chinoises
Prawn tails flambéed with Nice pastis, roasted cherry tomatoes and Chinese noodles
Code di gamberi flambate al pastis di Nizza, pomodoro cuore di piccione arrosto e noodles cinesi*

Ou

L'AGNEAU

*Parmentier d'Agneau Confit à la Patate Douce, Mesclun de salade
Confit lamb parmentier with sweet potato, mixed salad
Parmentier di agnello confit con patata dolce, misticanza di insalate*

LE CHOCOLAT

*Royal Chocolat, Mousse Chocolat Noir, croustillant Praliné, Tuile Sésame noir
Royal Chocolate Cake: Dark Chocolate Mousse, Praline Crunch, Black Sesame Tuile
Royal al cioccolato: mousse al cioccolato fondente, croccante pralinato, cialda al sesamo nero*

Ou

LA POMME

*Tatin aux Pommes Caramélisées Beurre et Vanille, Glace Vanille
Caramelized Apple Tatin with Butter and Vanilla, Vanilla Ice Cream
Tatin di mele caramellate al burro e vaniglia, gelato alla vaniglia*

TTC (toutes taxes comprises), Including VAT

Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,
notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.

Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992

Nos Desserts

Tartelette Chocolat Noir et Noix de Pécan Caramélisées 10 €
Dark Chocolate Tartlet with Caramelized Pecan Nuts
Tartelletta al cioccolato fondente e noci pecan caramellate

Tatin aux Pommes Caramélisées Beurre et Vanille, Glace Vanille 9 €
Caramelized Apple Tatin with Butter and Vanilla, Vanilla Ice Cream
Tatin di mele caramellate al burro e vaniglia, gelato alla vaniglia

L'Incontournable Paris-Brest, Crème au Beurre Pralinée 9 €
The Classic Paris-Brest, Praline Buttercream
L'intramontabile Paris-Brest con crema al burro pralinata

Entremet à l'Orange 9 €
Orange Entremet
Entremet all'arancia

Royal Chocolat, Mousse Chocolat Noir, croustillant Praliné, Tuile Sésame noir 9 €
Royal Chocolate Cake: Dark Chocolate Mousse, Praline Crunch, Black Sesame Tuile
Royal al cioccolato: mousse al cioccolato fondente, croccante pralinato, cialda al sesamo nero

Dôme de Châtaigne Enrobé de Chocolat Blanc sur Sablé Breton 11 €
Chestnut Dome Coated in White Chocolate on Breton Shortbread
Cupola di castagne ricoperta di cioccolato bianco su sablé bretone

Millefeuille aux Figues Crème Vanille et Mascarpone 11 €
Fig Millefeuille with Vanilla and Mascarpone Cream
Millefoglie ai fichi con crema alla vaniglia e mascarpone

Café Gourmand 11 €

GLACES/SORBETS

1 Boule/2 Boules/ 3 Boules 3 €/6 €/ 9€

TTC (toutes taxes comprises), Including VAT

Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,
notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.

Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992