

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

**NOS ENTREES**

**L'AUBERGINE**

**13 €**

*Blinis d'Aubergine au Thym et Ail Rose, Quenelle de Ricotta à l'Huile d'Olive,  
Légumes Frais (Choux-fleurs, radis rose, petits pois, haricots verts et tomates cerises  
Eggplant blinis with thyme and pink garlic, ricotta quenelle with olive oil,  
fresh vegetables (cauliflower, pink radish, peas, green beans and cherry tomato)  
Blinis di melanzana al timo e aglio rosa, quenelle di ricotta all'olio d'oliva,  
verdure fresche (cavolfiore, ravanello rosa, piselli, fagiolini e pomodorini ciliegia)*

**LE ROUGET**

**17 €**

*Filets de Rouget et Tapenade d'Olive, Éventail d'Avocat et Œufs de poisson volant  
Red mullet fillets with olive tapenade, avocado fan and flying fish roe  
Filetti di triglia con tapenade di olive, ventaglio di avocado e uova di pesce volante*

**L'ESPADON**

**17 €**

*Tataki d'Espadon et Marinade Coriandre, Sucrine à la Vinaigrette Gingembre  
Swordfish tataki with coriander marinade, baby gem lettuce with ginger vinaigrette  
Tataki di pesce spada con marinatura al coriandolo, lattuga sucrine con vinaigrette allo  
zenzero*

**LE FOIE GRAS**

**21 €**

*Tranche de Foie Gras de Canard au Miel d'Acacia et Vinaigre Balsamique,  
Toasts juste grillés  
Slice of duck foie gras with acacia honey and balsamic vinegar, lightly toasted bread  
Fetta di foie gras d'anatra al miele d'acacia e aceto balsamico, toast leggermente grigliato*

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'ITALIENNE**

15 €

*La Salade des Pouilles (Tomate Ancienne, Burrata et Pesto)*

*Apulian salad (heirloom tomato, burrata and pesto)*

*Insalata pugliese (pomodoro antico, burrata e pesto)*

### **LA NIÇOISE**

18 €

*L'Authentique Niçoise (Thon snacké mi-cuit, Anchois, Cœur de Laitue, Tomate, Concombre, Œuf Dur, Radis, Céleri Branche, Poivron, Olives, Cébettes)*

*Authentic Niçoise salad (seared medium-rare tuna, anchovies, lettuce heart, tomato, cucumber, hard-boiled egg, radish, celery, pepper, olives, spring onions)*

*Insalata nizzarda autentica (tonno scottato al punto, acciughe, cuore di lattuga, pomodoro, cetriolo, uovo sodo, ravanello, sedano, peperone, olive, cipollotti)*

### **LA CAESAR**

17 €

*L'Incontournable Caesar (Salade Romaine, Aiguillettes de Poulet, Croûtons aux céréales, Copeaux de Parmesan)*

*Classic Caesar salad (romaine lettuce, chicken tenders, cereal croutons, parmesan shavings)*

*Classica Caesar (lattuga romana, straccetti di pollo, crostini ai cereali, scaglie di parmigiano)*

### **LE PAMPLEMOUSSE**

16 €

*Cocktail Fraîcheur (Pamplemousse Rose, Avocat, Crevettes et Champignons frais)*

*Fresh cocktail (pink grapefruit, avocado, shrimp and fresh mushrooms)*

*Cocktail fresco (pompelmo rosa, avocado, gamberi e funghi freschi)*

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

### **FRUITS DE MER** 17 €

*Linguines aux Fruits de Mer (Moules, Encornets, Crevettes)*

*Seafood linguine (Mussels, Squids, Shrimps)*

*Linguine ai frutti di mare (Cozze, Calamari, Gamberi)*

### **PUTTANESCA** 18 €

*Spaghettis à la Tomate, Câpres, Anchois et Olives*

*Spaghetti with tomato, capers, anchovies and olives*

*Spaghetti al pomodoro, capperi, acciughe e olive*

### **PLAT VÉGÉTARIEN** 21 €

*Burger Végétarien, Galette de Feta Tomate Concombre Sauce Cocktail*

*Vegetarian burger with feta patty, tomato, cucumber and cocktail sauce*

*Burger vegetariano con feta, pomodoro, cetriolo e salsa cocktail*

### **PLAT VEGAN** 16 €

*Tagliatelles de Légumes, sauce Soja, Miso, Coriandre et Tomates Cerises*

*Vegetable Tagliatelle, Soy Sauce, Miso, Coriander and Cherry Tomatoes*

*Tagliatelle di Verdure, Salsa di Soia, Miso, Coriandolo e Pomodorini Rossi*

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 POISSONS

### **LE POULPE**

28 €

*Émincé de Poulpe Fondant, duo de Pois Chiche au Chorizo et Shiso Frais  
Tender sliced octopus with chickpea duo, chorizo and fresh shiso  
Polpo tenero affettato con duo di ceci, chorizo e shiso fresco*

### **LA GAMBAS**

29 €

*Gambas Marinées au lait de Coco, Riz Thaï parfumé à la Coriandre  
Coconut-marinated prawns, Thai rice scented with coriander  
Gamberi marinati al latte di cocco, riso thai profumato al coriandolo*

### **LE LOUP**

25 €

*Filet de Loup à la Plancha, Sauce Maltaise, Purée de Brocolis  
Plancha-Grilled Sea Bass Fillet, Maltese Sauce, Broccoli Purée  
Filetto di Branzino alla Plancha, Salsa Maltese, Pura di Broccoli*

### **LA DAURADE**

24 €

*Filet de Daurade snacké, Sauce Citronnelle, Quinoa aux Citrons Confits  
Seared Sea Bream Fillet, Lemongrass Sauce, Quinoa with Preserved Lemons  
Filetto di Orata Scottato, Salsa alla Citronella, Quinoa ai Limoni Canditi*

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

### **LE BŒUF**

29 €

*Filet de Bœuf Simmental à la Plancha, Sauce Ciboulette, Pommes Croquettes*  
*Plancha-Grilled Simmental Beef Fillet, Chive Sauce, Potato Croquettes*  
*Filetto di Manzo Simmental alla Plancha, Salsa all'Erba Cipollina,*  
*Crocchette di Patate*

### **L'AGNEAU**

25 €

*Brochette d'Agneau au pesto, Semoule aux Légumes*  
*Lamb Skewer with Pesto, Couscous with Vegetables*  
*Spiedino di Agnello al Pesto, Semolino con Verdure*

### **LA VOLAILLE**

21 €

*Suprême de Volaille aux fines herbes, Coulis de Poivron Rouge, Flan de Courgette*  
*Chicken breast with herbs, red pepper coulis, courgette flan*  
*Petto di pollo alle erbe fini, coulis di peperone rosso, flan di zucchini*

### **LE VEAU**

28 €

*Médailлон de Veau Fumé au Romarin et son jus, Lit de Pois Gourmands*  
*Smoked veal medallion with rosemary jus, bed of sugar snap peas*  
*Medaglione di vitello affumicato al rosmarino con il suo jus, letto di taccole*

\* *Toutes nos viandes sont d'origine Française*

## NOS FROMAGES

### **LES AFFINÉS DU TERROIR**

17 €

*Beaufort, Chèvre Cendrée, Brie de Meaux, Roquefort*  
*Selection of matured regional cheeses: Beaufort, ash-coated goat cheese, Brie de Meaux,*  
*Roquefort*  
*Selezione di formaggi affinati del territorio: Beaufort, caprino cenere, Brie de Meaux,*  
*Roquefort*

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

<b>LA FRAISE</b>	<b>11 €</b>
<i>La Fraise déclinée en trois façons : nature, glacée, sablée</i>	
<i>Strawberry in three ways: fresh, frozen, and shortcrust</i>	
<i>Fragola in tre consistenze: naturale, ghiacciata e sablé</i>	
 <b>LA TRADITIONNELLE MELBA ENTIEREMENT PECHÉ</b>	 <b>11 €</b>
<i>Pêche entière, coulis de pêche, amandes effilées, glace vanille</i>	
<i>Whole peach, peach coulis, flaked almonds, vanilla ice cream</i>	
<i>Pesca intera, coulis di pesca, mandorle a lamelle, gelato alla vaniglia</i>	
 <b>LA TARTE À LA RHUBARBE COMME AUTREFOIS</b>	 <b>7 €</b>
<i>Rhubarb tart “like in the old days”</i>	
<i>Crostata di rabarbaro “come una volta”</i>	
 <b>L'AUTHENTIQUE TIRAMISU AU CAFÉ DE TREVISE</b>	 <b>7 €</b>
<i>Authentic tiramisu with “Treviso” coffee</i>	
<i>Tiramisù autentico al caffè di “Treviso”</i>	
 <b>MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU VALRHONA</b>	 <b>7 €</b>
<i>Dark chocolate mousse “Valrhona” grand cru</i>	
<i>Mousse al cioccolato fondente “Valrhona” grand cru</i>	
 <b>JEUNES FRUITS ROUGES DU JARDIN EN COUPE</b>	 <b>9 €</b>
<i>Fraises, framboises, mûres, myrtilles, groseilles</i>	
<i>Fresh garden red berries: strawberries, raspberries, blackberries, blueberries, redcurrants</i>	
<i>Frutti rossi del giardino: fragole, lamponi, more, mirtilli, ribes</i>	

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

## **CAFÉ GOURMAND**

**11 €**

*Mini tarte citron, mini tiramisu, mini mousse chocolat noir, mignardise fraise, mini croustillant caramel*

*Gourmet coffee poached half apricot, mini tiramisu, mini dark chocolate mousse, strawberry sweet bite, mini caramel crisp*

*Caffè gourmand: mezzo albicocca pochè, mini tiramisù, mini mousse al cioccolato fondente, dolcetto alla fragola, mini croccante al caramello*

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