

# LA CARTE « L'HORLOGE »

## Nos Entrées

### **L'ARTICHAUT**

17€

*En salade, tomates cerises, mesclun, copeaux de parmesan  
Artichoke salad, cherry tomatoes, mesclun, parmesan shavings  
In insalata, pomodori ciliegini, misticanza e scaglie di Parmigiano*

### **LA BURRATA DES « POUILLES »**

19€

*Et ses tomates oubliées, basilic, condiment balsamique  
Burrata from Puglia and its forgotten tomatoes, balsamic condiment  
Burrata con pomodori, basilico e condimento balsamico*

### **LA DAURADE ROYALE**

19€

*Fines lamelles de daurade royale marinée aux 3 agrumes, gingembre, coriandre  
Finely sliced gilthead sea bream marinated with a variety of 3 citrus fruits, ginger, coriander  
Lamelle d'orata reale marinata ai 3 agrumi, zenzero e coriandolo*

### **LE CRABE**

25 €

*Effiloché de crabe au citron vert, gingembre et coriandre, piment d'Espelette carpaccio de courgettes  
Shredded crab with lime, ginger and coriander, Espelette pepper, beetroot carpaccio confit in avocado oil  
Polpa di granchio (lime), zenzero, coriandolo e pepe d'Espelette, Carpaccio di zucchini*

### **L'AVOCAT**

19 €

*Avocat, Gambas, agrumes, sauce cocktail  
Avocado, Shrimps, grapefruit, cocktail sauce  
Avocado, Gamberi, Agrumi, Salsa Cocktail*

## Nos salades

### **LA NIÇOISE**

18 €

*Thon snacké, anchois, mesclun, tomates, concombres, œufs durs, radis, céleri branche, poivrons, olives, cébettes  
Seared tuna, anchovies, mesclun, tomatoes, cucumber, hard-boiled eggs, radish, celery sticks, peppers, olives, spring onions  
Tonno, acciughe, misticanza, pomodori, cetrioli, uova sode, ravanelli, sedano, peperoni, olive e cipolotto bianco*

### **LA CÉSAR**

21€

*Poulet croustillant, salade romaine, copeaux de parmesan, croûtons, sauce César, sauce vierge  
Crispy chicken, romaine salad, parmesan shavings, croutons, caesar dressing, sauce vierge  
Pollo croccante, lattuga romana, scaglie di parmigiano, crostini, salsa Caesar e all'olio d'oliva*

### **LA CÉSAR GAMBAS**

25€

*Gambas sauvages, salade romaine, copeaux de parmesan, croûtons, sauce César, sauce vierge  
Wild prawns, romaine salad, parmesan shavings, croutons, Caesar dressing, Sauce vierge  
Gamberi selvatici, lattuga romana, scaglie di parmigliano, crostini, Salsa Cesar all'olio d'oliva*

### **LE POULPE**

19€

*Emincé de tentacules de Poulpe, brunoise de poivrons rouges et verts, concombre, tomates cerises et persil  
Sliced octopus tentacles, brunoise of red and green peppers, cucumber, cherry tomatoes and parsley  
Tentacoli di polpo a fettine, brunoise di peperoni rossi e verdi, cetriolo, pomodorini e prezzemolo*

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

## **PISTOU**

18€

*Tagliatelles au pistou, burrata des pouilles, tomates confites*  
*Tagliatelle with pesto, burrata from Puglia, confit of tomatoes*  
*Tagliatelle al pesto, burrata pugliese e pomodori secchi*

## **VONGOLE**

24 €

*Linguines aux palourdes, ail et persil*  
*Linguine with clams, garlic and persley*  
*Linguine alle vongole, aglio e prezzemolo*

## **GAMBAS & VONGOLE**

25 €

*Spaghettis aux gambas sauvages et palourdes, tomates confites, persil et ciboulette*  
*Spaghetti with wild prawns and clams, candied tomatoes, parsley and chives*  
*Spaghetti ai gamberi e alle vongole, pomodorini canditi, prezzemolo ed erba cipollina*

# Nos poissons

## **LE LOUP**

21 €

*Filet de loup rôti au beurre moussoux, tagliatelles de légumes et coulis de poivrons doux*  
*Roasted sea bass fillet with butter, vegetable tagliatelle and sweet pepper coulis*  
*Filetto di branzino arrosto con burro, tagliatelle di verdure e salsina di peperoni dolci*

## **LA DAURADE**

25 €

*Daurade royale, légumes de saison, beurre aux fruits de la passion*  
*Gilthead sea bream, seasonal vegetables, passion fruit butter*  
*Orata reale, verdura di stagione, burro ai frutti della passione*

## **LE SAUMON**



27 €

*Pavé de saumon d'Ecosse label rouge, écrasé de pommes de terre aux olives Taggiasche, Sauce vierge*  
*salmon steak from Scotland Label Rouge, mashed potatoes with Taggiasche olives, sauce vierge*  
*salmone scozzese "Label Rouge", purea di patate alle olive Taggiasche e salsa all'olio d'oliva*

## **LE CALAMAR**

24 €


*Calamars sautés sauce tomate, ail et persil, riz pilaf*  
*Sauteed squid with tomato sauce, garlic and parsley, rice pilaf*  
*Calamari in padella con salsa di pomodoro, aglio e prezzemolo, riso pilaf*

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

<b>LA VOLAILLE*</b> 	26 €
<i>Suprême de volaille croustillant et jus de volaille, poivron, courgette, aubergine, artichaut</i> <i>Crispy poultry supreme and poultry juice, pepper, zucchini, eggplant, artichoke</i> <i>Suprema di pollame croccante e sugo di pollame, peperoni, zucchine, melanzane, carciofi</i>	
<b>L'AGNEAU*</b>	32 €
<i>Épaule d'agneau confite en croûte d'herbes et son jus, écrasé de pommes de terre aux olives taggiashes</i> <i>Confit shoulder of lamb in a herb crust and its juice, mashed potatoes with taggiash olives</i> <i>Spalla d'agnello confit in crosta di erbe e il suo succo, pure di patate con olive taggiasche</i>	
<b>LE BŒUF*</b>	36 €
<i>Filet de bœuf poêlé, sauce au poivre de Madagascar, pommes de terre Grenaille</i> <i>Pan-fried fillet of beef, Madagascar pepper sauce, Grenaille potatoes</i> <i>Filetto di manzo in padella, salsa al pepe del Madagascar e patate Grenaille</i>	
<i>Tatakï de boeuf sauce asiatique, légumes croquants (pois gourmands, asperges vertes, navets)</i> <i>Beef tatakï with Asian sauce, crunchy vegetables (snap peas, green asparagus, turnips)</i> <i>Tatakï di manzo con salsa asiatica, verdure croccanti (piselli, asparagi verdi, rape)</i>	31€
<b>LE VEAU*</b>	19 €
<i>Carpaccio de veau sauce au thon</i> <i>Veal carpaccio with tuna sauce</i> <i>Carpaccio di vitello tonato</i>	

\* Toutes nos viandes sont d'origine Française

## Nos garnitures (en supplément/in addition :)

<i>Salade verte, Green salad, Insalata verde</i>	5 €
<i>Haricots verts, Green beans, Fagiolini</i>	6 €
<i>Légumes du marché, Vegetables fresh from the market, Verdura fresca locale</i>	7€
<i>Purée de pommes de terre à la truffe, Potato purée with truffles, Pura di patate al tartufo</i>	9 €

## Fromage:

<i>Les affinés du terroir : Beaufort, Tête de Moine, Etorikj, Banon/Picodon</i>	15 €
---	------

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 CARAMEL BEURRE SALE**

*Le croustillant du sablage, Le Craquant du Caramel associé, l'intensité du Chocolat ... une trilogie audacieuse*

*The crispness of sandblasting, the crunch of the associated Caramel, the intensity of Chocolate... a daring trilogy*

*La freschezza della sabbiatura, la croccantezza del Caramello associato, l'intensità del Cioccolato... una trilogia audace*

## **SALADE DE FRUITS EXOTIQUES**

*Mélange de fraîcheurs exotiques : la mangue, le kiwi, l'ananas, le litchi, le citron vert, ...*

*Blend of exotic freshness: mango, kiwi, pineapple, lychee, lime, etc.*

*Miscela di freschezza esotica: mango, kiwi, ananas, litchi, lime, ecc.*

## **ANANAS ROTI FLAMBE AU RHUM VIEUX ET GLACE COCO**

*L'acidité de l'ananas associée à la force du Rhum et à la douceur de la noix de coco*

*The acidity of pineapple combined with the strength of Rum and the sweetness of coconut*

*L'acidità dell'ananas unita alla forza del Rhum e alla dolcezza del cocco*

## **CREME BRULEE A LA VANILLE DE MADAGASCAR**

*Subtilement caramélisée, les saveurs de vanille Bourbon s'y révèlent prononcées*

*Subtly caramelized, the Bourbon vanilla flavors are pronounced.*

*Sottilmente caramellati, i sapori di vaniglia Bourbon sono pronunciati.*

## **CAFE GOURMAND**

10 €

## **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



## Formule Express 19 €

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

Plat du jour et café

## Menu Affaire 25 € - entrée plat ou plat dessert

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

### L'AVOCAT

Avocat, Gambas, agrumes, sauce cocktail  
Avocado, Shrimps, grapefruit, cocktail sauce  
Avocado, Gamberi, Agrumi, Salsa Cocktail

Ou

### LA BURRATA DES « POUILLES »

Et ses tomates oubliées, condiment balsamique  
Burrata from Puglia and its forgotten tomatoes, balsamic condiment  
Con pomodori e condimento balsamico

### LE SAUMON

Pavé de saumon sauvage des Îles Hébrides, écrasé de pommes de terre aux olives Taggiasche, sauce vierge

Hebridean salmon steak, mashed potatoes with Taggiasche olives, sauce vierge

Salmone selvatico delle isole Ebridi, purea di patate alle olive Taggiasche e salsa all'olio d'oliva

Ou

### LA VOLAILLE\*

Suprême de volaille en croûte de céréales, purée de pommes de terre à la truffe, jus de volaille

Chicken supreme in a cereal crust, potato purée with truffles, chicken jus

Petto di pollo in crosta di cereali, purea di patate al tartufo e sugo di pollo

### SALADE DE FRUITS EXOTIQUES

Mélange de fraîcheurs exotiques : la mangue, le kiwi, l'ananas, le litchi, le citron vert, ...

Blend of exotic freshness: mango, kiwi, pineapple, lychee, lime, etc.

Miscela di freschezza esotica: mango, kiwi, ananas, litchi, lime, ecc.

Ou

### PÂTISSERIE DU JOUR

Pastry of the day/Pasticcini del giorno

## 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

Poulet croustillant et frites / Saumon poêlé et légumes de saison / Spaghettis à la sauce tomate  
Crispy chicken and fries / Pan-fried salmon and seasonal vegetables / Spaghetti with tomato sauce

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



---

## Menu Horloge

2 PLATS 27 € / 3 PLATS 34 €

LA BURRATA DES « POUILLES » 

*Et ses tomates oubliées, condiment balsamique*

*Burrata from Puglia and its forgotten tomatoes, balsamic condiment*

*Con pomodori e condimento balsamico*

Ou

LA DAURADE ROYALE

*Fines lamelles de daurade royale marinée aux 3 agrumes, gingembre, coriandre*

*Thin slices of sea bream marinated with 3 citrus fruits, ginger, coriander*

*Fette sottili di orata marinata con 3 agrumi, zenzero e coriandolo*

---

LA DAURADE

*Daurade royale, légumes de saison, beurre aux fruits de la passion*

*Sea bream, seasonal vegetables, passion fruit butter*

*Orata, verdure di stagione, burro al frutto della passione*

Ou

L'AGNEAU\*

*Épaule d'agneau confite en croûte d'herbes et son jus, écrasé de pommes de terre aux olives taggiashes*

*Confit shoulder of lamb in a herb crust and its juice, mashed potatoes with taggiashe olives*

*Spalla d'agnello confit in crosta di erbe e il suo succo, purè di patate con olive taggiasche*

---

ANANAS ROTI FLAMBE AU RHUM VIEUX ET GLACE COCO

*L'acidité de l'ananas associée à la force du Rhum et à la douceur de la noix de coco*

*The acidity of pineapple combined with the strength of Rum and the sweetness of coconut*

*L'acidità dell'ananas unita alla forza del Rum e alla dolcezza del cocco*

Ou

CREME BRULÉE A LA VANILLE DE MADAGASCAR

*Subtilement caramélisée, les saveurs de vanille Bourbon s'y révèlent prononcées*

*Subtly caramelized, the Bourbon vanilla flavors are pronounced.*

*Sottilmente caramellati, i sapori di vaniglia Bourbon sono pronunciati.*

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