

CARTE DU MOMENT - MENU

Mises en bouche / Starters

Soupe de melon fraîche, poivron croustillant en robe de jambon de parme 15.00 EUR
Cold melon soup, fried pepper wrapped in Parma ham

Tomates et mozzarella, senteur basilic, bouquet de légumes marinés à la Provençale 16.00 EUR
Tomatoes and mozzarella, basil flavour, assortment of marinated vegetables, Provençal style

Noix de Saint Jacques poêlées, pétales de chorizo sur blinis de patates douces, parfum persillé 17.00 EUR
Pan fried scallops, chorizo slices and sweet potato blinis, parsley flavour

Aumônière de chèvre & figes rôties, vinaigrette de framboise sur salade de mendiants torréfiés 17.00 EUR
Goat cheese and figs wrapped in puff pastry, raspberry vinaigrette, green leaves and dried fruit

Plats chauds / Hot plates

Mignon de veau simplement rôti au Marsala, légumes du marché, Panisse façon pont neuf 26.00 EUR
Veal noisette just roast with Marsala wine, today vegetables, Pan fried sweet corn pancake

Gambas poêlées au pastis, quinoa à la coriandre, poêlée provençale 28.00 EUR
Pan fried king prawns in Pastis (aniseed alcohol), quinoa with coriander, Pan fried Mediterranean vegetables

Filet de bœuf poêlé au Cognac, pommes allumettes, sauce poivre vert 28.00 EUR
Beef fillet pan fried with Cognac, French fried potatoes, green pepper sauce

Panaché de la mer, légumes primeurs, vierge de tomate & basilic 29.00 EUR
Sea mixed, seasonal vegetables, tomato and olive oil sauce

*** toutes nos viandes proviennent de France & d'Allemagne –
all meats come from France and Germany*

Suggestion fromagère / Cheese **8.00 EUR**

Desserts

Crème brûlée au Grand Marnier & kumquat **10.00 EUR**
“Crème brûlée” with Grand Marnier, Kumquat marmelade

Sabayon de figes rôties au miel **10.00 EUR**
Sabayon of figs and honey

**Coupe de fraises, sirop d'épices façon sangria, glace au yaourt,
Tuile aux amandes** **10.00 EUR**
*Fresh Strawberries, spicy sirup sangria style, yogurt ice cream,
Almond thin shortbread biscuit*

Camaïeu de sorbet & fruits de saison **10.00 EUR**
Mixed of sorbet and seasonal fruit

**La Direction et le Personnel du Restaurant « Le Farniente »
vous souhaitent un bon appétit.**

Prix nets - taxes et service inclus / Net rates – taxes and service included

Horaires d'ouverture : 19h00-23h00 / Opening hours : 07.00 pm – 11.00 pm