

Au déjeuner... ~ For lunch...

La Carte des Entrées ~ Starters Menu

Gaspacho de petit pois à la menthe poivrée et croustillant de lard fumé.....16 €
Pea gazpacho with pepper mint and smoked bacon

Fleurs de courgettes farcies d'une fine ratatouille, coulis de poivrons rouges.....17 €
Zucchini flower stuffed with vegetable, red pepper coulis

Foie gras de canard confit par nos soins, chutney d'ananas aux fruits rouges
et salade à l'huile de noisette.....21 €
Duck foie gras with pineapple red fruit chutney and salad with hazelnut oil

Île flottante de Saint Jacques, crème de corail légèrement iodée.....25 €
Sea Scallop with coral cream

La Carte des Plats ~ Main course Menu

Poissons ~ Fish

Tournedos de loup de Méditerranée rôti, mousse de pomme de terre légèrement
acidulée, crème de crustacés.....28 €
Roasted Mediterranean Sea bass with potatoes mousse and crustacean cream

Rouget en portefeuille d'une mousseline à la tapenade, polenta et petits légumes,
jus au thym.....32 €
Red mullet with olives muslin, polenta & vegetables, thyme juice

Viandes ~ Meat

Canon d'agneau en croûte de tapenade, polenta et petits légumes,
jus au thym.....31 €
Cannon of lamb with olive crust served with polenta and vegetables, thyme juice

Filet de bœuf, petits légumes de saison et jus d'une daube.....34 €
Beef fillet with vegetables and daube juice

La Carte des Desserts ~ Dessert Menu

Tarte au citron.....	10 €
Lemon Pie	
Tarte aux fruits de saison, glace vanille bourbon.....	11 €
Fruits tart with vanilla ice cream	
Trilogie de chocolat de Cuba.....	12 €
Chocolate pastry from Cuba	
Sablé aux fraises, sorbet citron.....	12 €
Strawberry shortbread with lemon sorbet	

Menu « Dégustation » 49 €

Île flottante de Saint-Jacques, crème de corail légèrement iodée
Sea Scallop with coral cream

~

Tournedos de loup de Méditerranée rôti, mousse de pomme de terre
légèrement acidulée, crème de crustacés
Roasted Mediterranean Sea bass with potatoes mousse and crustacean cream

~

Filet de Bœuf, petits légumes de saison et jus d'une daube
Beef fillet with vegetables and daube juice

~

Sablé aux fraises, sorbet citron
Strawberry shortbread, lemon sorbet

Origine de nos viandes : France

En cas d'allergies spécifiques n'hésitez pas à demander notre fiche des allergènes

Tous nos produits sont frais et achalandés quotidiennement

All the products are delivered on a daily basis.

Certains plats peuvent manquer, veuillez nous en excuser

We apologize if any of the proposed dishes are not available

Prix nets, taxes et service compris.
Net prices, tax and service are included.

Menu Victoire 29 €

Gaspacho tomates basilic

Tomato & basil gazpacho

~

Epaule d'agneau confite et petits légumes

Confit lamb & vegetables

~

Fromage blanc à l'abricot

Natural white yogurt with apricot

Prix nets, taxes et service compris.
Net prices, tax and service are included.

Au dîner... ~ For dinner...

La Carte des Entrées ~ Starters Menu

Tartare de Saumon au vinaigre de framboise.....	13 €
Salmon Tartar with raspberry vinegar	
Gaspacho de melon du pays et croustillant de lard fumé.....	14 €
Melon gazpacho with bacon	
Salade de tomates et mozzarella di Bufala.....	15 €
Tomatoes & mozzarella salad	
Salade César.....	18 €
Caesar salad	

La Carte des Pâtes ~ Pasta Menu

Linguine Alle Vongole.....	21 €
Linguine with clams	

La Carte des Plats ~ Main course Menu

Filet de Daurade juste rôti, fricassée de courgettes et sauce vierge.....	24 €
Sea Bream fillet with zucchini	
Magret de Canard aux 5 épices chinoises, gratin de « Charlotte » et jus au miel d'acacia.....	25 €
Duck breast with spices, mashed potatoes and honey juice	
Filet de Loup de Méditerranée, écrasé de pommes de terre à la tapenade et jus de crustacés.....	26 €
Sea bass fillet with mashed potatoes with olives and crustacean juice	
Côte de veau cuite tout doucement, asperges vertes, pleurotes et jus au thym.....	28 €
Veal cutlet with green asparagus & mushrooms and thym juice	
Loup en croûte de sel (Pour 2 personnes).....	70 €
Whole Sea bass for 2	
Côte de Boeuf rôtie, frites maison et sauce béarnaise (Pour 2 personnes).....	80 €
Rib of Beef, home French fries with béarnaise sauce	

La Carte des Desserts ~ Dessert Menu

Crème brûlée.....	8 €
Crème brûlée	
Tarte aux fraises.....	9 €
Strawberry tart	
Île flottante	9 €
Floating island	
Entremet tout chocolat.....	9 €
Chocolate pastry	

Menu Victoire ~ Victoire Menu

24 € TTC

Œuf Poché, Asperges croquantes

Poached Egg, Crisp Asparagus

~

Côte d'Agneau, Tomate Garniture Provençale, Ecrasé de Pomme de Terre

Lamb Rib, Provençal Topping Tomato, Crushed Potatoes

~

GASPACHO DE FRAISES

Strawberry Gazpacho

TOUS NOS PRODUITS SONT FRAIS ET ACHALANDES QUOTIDIENNEMENT.

ALL THE PRODUCTS ARE DELIVERED ON A DAILY BASIS.

CERTAINS PLATS PEUVENT MANQUER, VEUILLEZ NOUS EN EXCUSER.

WE APOLOGIZE IF ANY OF THE PROPOSED DISHES ARE NOT AVAILABLE.

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

NET PRICES, TAXES AND SERVICE ARE INCLUDED.