
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

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

Salade d'artichauts légèrement acidulés, copeaux de Parmesan.....17 €
Artichoke Salad with Parmesan cheese

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

La Carte des Pâtes ~ Pasta Menu

Linguine Al Vongole... 18 €
Pasta with chards

Risotto du Jour..... 19 €
Risotto of the day

La Carte des Plats ~ Main course Menu

Poissons ~ Fish

Cabillaud en croûte de tapenade, fricassée de légumes confits,
jus marinière.....25 €
Cod fish with tapenade crust, caramelized vegetable fricassee with Mariniere juice

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

Viandes ~ Meat

Parmentier de Daube de joue de bœuf façon « Antoine »24 €
Beef Parmentier « Antoine » style

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

La Carte des Desserts ~ Dessert Menu

Assiette de Fromages.....12 €
Assorted cheese platter

Le Charriot de Pâtisserie.....10 €
Pastry Wagon

Menu enfant 14 € - Children Menu

Steak Haché + Frites
Ground beef steak with french fries

Ou / Or

Raviolis à la Daube
Beef raviolis

Ou / Or

Poisson pané
Breaded fish

~

La Carriole du Pâtissier
Pastry wagon

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 « 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 crustacé
Roasted Mediterranean Sea bass with potatoes mousse and crustacean cream

~

Parmentier de Daube de joue de boeuf façon “Antoine”
Beef Parmentier « Antoine » style

~

Gaspacho de fraise, sorbet citron
Strawberry gazpacho, lemon sorbet