

## Nos Entrées

Croustade d'escargots en persillade 15€

*Snail crustade with parsley*

Méli-mélo de poulpes à la Provençale 17€

*Meli melo of octopus, Provençal style*

Ceviche de bar, citron vert et coriandre 15€

*Sea bass ceviche, lime and coriander*

Foie gras de canard mi-cuit et son chutney 23€

*Semi-cooked duck foie gras and its chutney*

Tataki de thon, légumes croquants 18€

*Tuna tataki with crisp vegetables*

Ravioles de gambas, consommé aux algues 17€

*Prawns ravioli with seaweed*

## Notre Menu Enfant (-12 ans) 15€

1 sirop à l'eau + Poisson du jour ou Suprême de Volaille + 1 glace 2 boules

*1 water sirup + Fish of the Day or Chicken supreme + Ice cream 2 balls*

*Prix nets en euro-Service compris  
Établissement sous vidéo surveillance*

## Nos Plats

Belle côte de cochon « Label Rouge », jus corsé 29€

*A fine « Label Rouge » pork chop, full-bodied juice*

Filet de bœuf poêlé, pommes sautées 35€

*Fillet of beef, sautéed potatoes*

Souris d'agneau confite aux fines épices douces 34€

*Lamb shank confit with fine sweet spices*

Assiette Végétarienne 24€

*Vegetarian plate*

Linguines aux gambas, roquette et truffe 29€

*Linguine with prawns, arugula and truffle*

Daurade Royale entière grillée, pesto et riz parfumé 28€

*Whole grilled sea bream with pesto and fragrant rice*

Croustillant de lotte, bisque safranée 31€

*Crispy monkfish, saffron bisque*

Tous nos plats sont accompagnés de légumes, pommes de terre, riz ou pâtes

*All our dishes are served with vegetables or potatoes, rice, pasta*

*Prix nets en euro - Service compris  
Établissement sous vidéo surveillance*

# Nos Desserts

Crumble aux pommes, glace vanille 10€

*Apple crumble, vanilla ice cream*

Coupe de glaces et sorbets au choix (3 boules) 9€

Vanille, chocolat, café, caramel, framboise, fraise, cassis, citron

*Choice of ice cream and sorbets*

*Vanilla, chocolate, coffee, caramel, raspberry, strawberry, cassis, lemon*

Profiteroles au chocolat chaud 12€

*Profiteroles with hot chocolate*

Crêpes flambées au Grand Marnier façon Suzette 12€

*Flambéed pancakes with Grand Marnier*

Sablé au chocolat, praliné, cœur au caramel 10€

*Chocolate and praline shortbread with caramel heart*

Tartelette au citron meringuée 10€

*Lemon tartlet meringue*

Sélection de fromages 12€

*Selection of cheeses*

*Prix nets en euro - Service compris  
Établissement sous vidéo surveillance*