



MENU



À PARTAGER / TO SHARE

Tarama à la truffe <i>Truffle tarama</i>	12€	Planche de fromages <i>Rocamadour, Saint-Nectaire, Comté, Camembert</i> <i>Cheese board</i>	17€
Guacamole et chips de maïs <i>Guacamole and corn chips</i>	12€	Charcuterie de Cecina "de Leon" <i>Cecina "de Leon" board</i>	22€
Croquetas à la joue de boeuf <i>Beef cheek croquetas</i>	12€	Sardinhas de la maison "Rosa la fuente", pain grillé <i>"Rosa la fuente", Sardinhas with toasted bread</i>	24€
Beignets de calamars, spicy mayo <i>Squid fritters, spicy mayo</i>	17€		

NOS ENTRÉES / STARTERS

Fleurs d'artichauts croustillants <i>Crispy artichoke flowers</i>	13€	Burrata crémeuse, tomates cerises <i>Creamy burrata, cherry tomatoes</i>	16€
Soupe à l'oignon tradition <i>Traditional onion soup</i>	13€	6 escargots extra gros <i>Extra large snails</i>	18€
Œufs mimosa, œufs de truite et poutargue <i>Mimosa eggs, trout roe and bottarga</i>	14€	Carpaccio de bar aux agrumes et miel de Provence <i>Sea bass carpaccio with citrus fruits and honey from Provence</i>	18€
Bulot, mayonnaise <i>Whelk, mayonnaise</i>	14€	Straciatella à la truffe d'été <i>Straciatella with summer truffle</i>	19€
Croustillants de chèvre et miel <i>Crispy goat cheese and honey</i>	14€	Brochette de poulpe, sauce chimichurri <i>Octopus skewer, chimichurri sauce</i>	19€
Tarte fine aux courgettes, truffe blanche et chèvre <i>Fine zucchini, white truffle and goat's cheese tart</i>	14€	Tartare de thon, avocat <i>Tuna tartare, avocado as a starter: €21 / Main course: €28</i>	21€/ 28€
Asperges blanches, poutargue, sauce hollandaise <i>White asparagus, bottarga, hollandaise sauce</i>	16€		

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Épaule d'agneau confite au thym (2 à 3 personnes) + 2 garnitures au choix <i>Shoulder of lamb confit with thyme (2 to 3 persons) + 2 sides of your choice</i>	90€	Poulpe entier, sauce chimichurri, piquillos épicés (2 personnes) + 2 garnitures au choix <i>Galician octopus, chimichurri sauce, spicy piquillos (2 persons) + 2 sides of your choice</i>	80€
Côte de bœuf, sauce chimichurri, sauce au poivre (2 à 3 personnes) + 2 garnitures au choix <i>Prime rib with pepper sauce / chimichurri sauce (2 to 3 persons) + 2 sides of your choice</i>	110€		

NOS PLATS / DISHES

Suprême de poulet, jus corsé * <i>Chicken supreme, seasoned juice</i>	20€	Côtelettes d'agneau snacké, jus corsé * <i>Seared lamb chops, well-seasoned juice</i>	28€
Aubergine alla Parmigiana * <i>Eggplant alla Parmigiana</i>	21€	Thon mi-cuit au poivre vert * <i>Semi-cooked tuna with green pepper</i>	28€
Tartare de boeuf à la provençale * <i>Beef tartare, provençal style</i>	22€	Saumon rôti, tombée d'épinards et beurre blanc * <i>Roasted salmon, wilted spinach and white butter</i>	28€
Carpaccio de boeuf à la vénitienne * <i>Sauce mayonnaise, zest citron vert, grana padano</i> <i>Venitian beef carpaccio, (sauce mayonnaise, grana padano, zest of lime)</i>	24€	Entrecôte de bœuf, sauce béarnaise * <i>Argentinian rib steak, sauce bearnaise (clarified butter emulsified in egg yolks and flavoured with herbs)</i>	32€
Filet de bar rôti, broccoletti, aioli au pastis * <i>Roasted sea bass fillet, broccoletti, pastis aioli</i>	26€	La fameuse milanaise * <i>The famous Milanese (breaded veal cutlet)</i>	32€
Cordon bleu au gouda et jambon blanc: Prince de Paris * <i>Cordon bleu with cheese and with ham "Prince de Paris"</i>	26€		

GARNITURES / SIDES

Riz Parfumé <i>Flavoured rice</i>	5€	Frites <i>French fries</i>	6€	Haricots verts à l'ail <i>Green beans in garlic sauce</i>	7€
Purée <i>Mashed potatoes</i>	5€	Salade citronnée <i>Lemon salad</i>	5€		

* une garniture est incluse à chaque plat / a side is included in each dish

NOS SALADES / SALADS

Salade César <i>Ceasar salad with crispy chicken</i>	20€
Salade de quinoa aux légumes de printemps et fête <i>Quinoa salad with vegetables and feta</i>	22€
Salade Niçoise, thon snacké (laitue) <i>"Niçoise" salad, seared tuna (lettuce)</i>	23€

NOS PÂTES / PASTA

Ravioles du Royans gratinées, salade verte <i>Royans ravioli gratinated, green salad</i>	20€
Caccio e pepe <i>Pasta with parmesan, pepper and egg yolk on top</i>	20€
Orzotto au pesto et burrata <i>Orzotto with pesto and burrata</i>	24€
Risotto aux asperges et petits pois <i>Asparagus and pea risotto</i>	26€
Ravioles à la truffe d'été <i>Summer Truffle ravioli</i>	28€

DESSERTS

12€	Mousse au chocolat et aux éclats de noisettes <i>Chocolate mousse with hazelnut pieces</i>
12€	Tarte fine aux pommes, glace vanille Bourbon <i>Thin apple tart, bourbon vanilla ice cream</i>
12€	Crème brûlée à la vanille Bourbon <i>Bourbon vanilla crème brûlée</i>
12€	Brioche Perdue au caramel beurre salé <i>Brioche Perdue with salted butter caramel</i>
12€	Cheesecake, coulis de fruits rouge <i>Cheesecake, red fruit coulis</i>
12€	Tiramisù comme en Toscane <i>Tiramisù like in Tuscany</i>
12€	Cookie Fondant avec sa glace vanille <i>Cookie Fondant with vanilla ice cream</i>
15€	Pavlova aux fruits rouges <i>Pavlova with red fruits</i>
15€	Des fraises et des framboises, chantilly <i>Strawberries and raspberries, whipped cream</i>
17€	Assiette de fromages affinés <i>Cheese plate</i>
12,50€	Café Gourmand <i>Uniquement le midi</i> <i>Gourmet Coffee, only at lunchtime</i>
14,50€	Thé Gourmand <i>Uniquement le midi</i> <i>Gourmet Tea, only at lunchtime</i>

