



Les Entrées Froides

Soupe de cresson et betterave	 	9,00 €
<i>Watercress and beetroot soup</i>		
Carpaccio de bœuf mi cuit à la mignonette		15,00 €
<i>Thin slices of half cooked beef served with condiments</i>		
Charlotte de crabe à la mangue et roquette		13,00 €
<i>Crab charlotte with mango fruit and rocket salad</i>		
Jambon Serrano aux asperges vertes et copeaux de Parmesan		16,00 €
<i>Green asparagus with Serrano ham and Parmesan cheese chippings</i>		
Verrine de tartare de saumon, espumas de guacamole et coriandre		12,00 €
<i>Salmon tartare, guacamole and coriander espumas</i>		

Les Entrées Chaudes

Potage du jour		9,50 €
<i>Soup of the day</i>		
Grosses crevettes frites sauce fruits de la passion		16,00 €
<i>Fried prawns with passion fruit sauce</i>		

Les Salades

Salade César		19,00 €
<i>Salade romaine, anchois, copeaux de parmesan, oeuf dur, croutons, blanc de volaille</i>		
<i>Romaine lettuce, anchovy, Parmesan cheese chippings, hard-boiled egg, fried bread, chicken</i>		
Salade Méridionale		20,00 €
<i>Concombre, mozzarella, tomates confites, olives de Nice, vinaigrette au basilic</i>		
<i>Cucumber, mozzarella, preserved tomatoes, olives from Nice, basil dressing</i>		
Salade Périgourdine		21,00 €
<i>Pois gourmands, haricots verts, foie gras, magret de canard fumé, figes séchées marinées au cognac</i>		
<i>Sugar peas, green beans, foie gras, smoked duck breast, dried figs marinated in cognac</i>		

Sur un coin de table

Club sandwich		21,00 €
<i>Club Sandwich with young shoots and French fries</i>		
Coupe de tomates grappe et mozzarella au pistou		12,00 €
<i>Tomatoes and mozzarella cheese with pesto</i>		
A Partager / To share		11,00 €
Tomates & mozzarella, toast jambon Serrano, crevettes passion, poivrons au fromage		
<i>Tomatoes & Mozzarella, Serrano ham canapé, bell peppers with cheese, prawns</i>		



Végétarien/Vegetarian

Service assuré de 19 h 00 à 23 h 00 / Service from 7 pm until 11 pm

SERVICE COMPRIS – SERVICE INCLUDED



Pâtes



Tagliatelles vertes à la Dieppoise	18,00 €
<i>Tagliatelle pasta with mussels and prawns served in a white wine sauce</i>	
Spaghettis aux légumes confits et magret de canard	17,00 €
<i>Spaghetti with preserved vegetable and duck breast</i>	
Tagliatelles aux morilles et au porto	19,00 €
<i>Tagliatelle pasta with morels and port wine</i>	

Le filet du Pêcheur

Nous recevons notre poisson tous les jours, nous dépendons des caprices de la mer
We get our fish every day, we depend on the whims of the sea

Turban de sabre, sauce homardine, fondue de poireaux aux tomates confites	19,00 €
<i>Rolled scabbard fish fillet, lobster sauce, melted leeks and preserved tomatoes</i>	
Matelote de bar poché à l'aneth, légumes de saison	21,00 €
<i>Sea bass stew poached with dill, seasonal vegetables</i>	
Escalope de saumon à la Grenobloise, pommes de terre vapeur	21,00 €
<i>Salmon fillet served with butter and parsley sauce, garnished with capers and lemon potatoes</i>	
Spirale de la mer à la vapeur, sauce vierge aux écrevisses, courgettes et poivrons	24,00 €
<i>Mixture of steamed fish, olive oil sauce with crayfish, zucchini and bell-peppers</i>	
Gratin de fruits de mer Thermidor	26,00 €
<i>Thermidor seafood gratin</i>	

Les viandes et les volailles

Magret de canard à l'orange, purée de petit pois, gaufrettes de pommes de terre	25,00 €
<i>Fillet of duck breast with orange sauce, mashed peas, potato wafers</i>	
Paillard de veau aux saveurs des sous bois, pomme fruit et céleri	29,00 €
<i>Thin fried veal slice with mushrooms, apple and celery</i>	
Châteaubriand de charolais (220 gr) sauce bordelaise, pois gourmands et pommes de terre écrasées	34,00 €
<i>Beef fillet served with red wine sauce, sugar peas and mashed potatoes</i>	
Steak tartare de charolais, pommes de terre frites et salade verte	19,00 €
<i>Raw lean beef mixed with egg yolk and garnished with capers, chopped onions and parsley, served with French fries and green salad.</i>	
Onglet de bœuf Angus (180 gr), sauce à l'échalote, pommes de terre allumettes	23,00 €
<i>Skirt of beef with shallot sauce, French fries</i>	
Spécial hamburger du Limousin	21,00 €
<i>Home made king size beef, cheese and bacon hamburger served with French fries</i>	

Service assuré de 19 h 00 à 23 h 00 / Service from 7 pm until 11 pm

SERVICE COMPRIS/SERVICE INCLUDED



Assiette de fromages, feuilles vertes 9,50 €
Selection of French cheeses, green salad

Les gourmandises

Crème brûlée à la vanille bourbon 8,00 €
Bourbon vanilla crème brûlée

Vacherin glacé minute 8,00 €
Meringue cake filled with ice cream and topped with whipped cream

Fondant au chocolat, petit pot au café, glace à la pistache 9,00 €
Chocolate fondant, coffee cream and pistachio ice cream

Entremet de fruits frais de saison au champagne 8,00 €
Seasonal fruit and champagne entremet

Soupe de mangue au gingembre et poivre de Jamaïque 9,00 €
Mango and ginger soup flavoured with Jamaica pepper

Café Gourmand (sélection de gourmandises accompagnée d'un café) 11,00 €
Gourmand coffee (coffee served with a sweet dainty selection)

Menu enfant disponible / Children Menu available

Service assuré de 19 h 00 à 23 h 00/ - Service from 7 pm until 11 pm

SERVICE COMPRIS/SERVICE INCLUDED

Le Rosé ! Le vin de l'été ...

	Bte/Bottle	Verre/Glass
<i>Le Vignoble de Provence</i>		
▪ Côteaux d'Aix en Provence « Domaine la Chapelle St Victor » 2010 AOC	32,00 €	9,00 €
▪ Côtes de Provence « Château d'Esclans » AOC	36,00 €	9,00 €
▪ Côtes de Provence Château Roubine Cru Classé 2010 AOC	48,00 €	
<i>Le Vignoble de La Vallée du Rhône</i>		
▪ Tavel « Domaine Garcin » 2009 AOC	39,00 €	9,00 €
<i>Le Vignoble de Bordeaux</i>		
Bordeaux – Dourthe N°1 Rosé 2010	29,00 €	9,00 €



LA CARTE DES VINS (SUITE)

	BOUTEILLE €	½Bte €	VERRE €
VINS BLANCS – WHITE WINES			
Sancerre Grande Réserve- Henri Bourgeois 2010 AOC		29,00	
Chablis La Paulière – Jean Durup -2009 AOC		31,00	
VINS ROUGES – RED WINES			
Médoc – Château Reysson – 2005 AOC	55,00		
Médoc – Château Reysson – 2009 AOC		31,00	
Saint-Estèphe – Château Le Boscq – Cru Bourgeois 2006 AOC	75,00		
Saint-Estèphe – Château Le Boscq – Cru Bourgeois 2007 AOC		36,00	
Pessac-Léognan – Château Lagarde – 2002 AOC	68,00		14,50
Saumur Champigny « Réserve des vigneron » 2008 AOC	29,00	16,50	

LA CHAMPAGNE

	BOUTEILLE €	½Bte	VERRE €
CHAMPAGNE BRUT			
Laurent-Perrier brut	75,00		16,00

LES AUTRES BOISSONS

LES EAUX MINERALES PLATES		BIERES PRESSIONS	
Evian en 100 cl	€ 5,00	Heineken Pression en 25 cl	€ 7,50
Evian en 50 cl	4,50	Kronenbourg en 25 cl	7,50
LES EAUX MINERALES GAZEUSES		BIERES	
Badoit en 100 cl	5,00	Heineken en 33 cl	8,00
San Pelligrino en 100 cl	5,00	Carlsberg en 33 cl	8,00
Badoit en 50 cl	4,50	Kronenbourg 1664 en 33 cl	8,00
San Pelligrino en 50 cl	4,50	SODAS	
JUS DE FRUITS		Coca-Cola en 33 cl	5,00
Tomate en 20 cl	5,00	Coca Cola Light en 33 cl	5,00
Ananas en 20 cl	5,00	Coca Cola Zéro en 33 cl	5,00
Pomme en 20 cl	5,00	Perrier en 33 cl	5,00
Raisin en 20 cl	5,00	Orangina en 25 cl	5,00
		Tonic en 20 cl	5,00
		7 Up en 33 cl	5,00