



## SALADES - SALADS

---

<b>SALADE BO BUN BŒUF</b> ☰	16,50 €
Chou chinois, pousse de soja, menthe fraîche, vermicelles chinois, bœuf, carottes râpées, cacahuètes Chinese cabbage, soy sprouts, fresh mint, Chinese vermicelli, beef, grated carrots, peanuts	
<b>SALADE BO BUN TOFU (PLAT VÉGÉTARIEN)</b> ☰	17,50 €
Chou chinois, pousse de soja, menthe fraîche, vermicelles chinois, Tofu, carottes râpées, cacahuètes Chinese cabbage, soy sprouts, fresh mint, Chinese vermicelli, Tofu, grated carrots, peanuts	
<b>SALADE DE CHÈVRE CHAUD</b> ☰	16,50 €
Pain de campagne, tomates, chèvre, lardons, noix et pignons, mesclun Country loaf, tomatoes, goat cheese, bacon, walnuts and pine nuts, mixed salad leaves	
<b>SALADE ITALIENNE</b> ☰	17,00 €
Tomates à l'ancienne, mozzarella Burratina, basilic Carpaccio of old tomatoes with Burratina mozzarella, basil	
<b>SALADE CÆSAR</b> ☰	17,50 €
Romaine, œuf, blanc de poulet, croûtons, anchois, bacon, sauce Caesar (anchois & ail) Romaine salad, egg, chicken breast, croutons, anchovies, bacon, Caesar dressing (anchovies & garlic)	
<b>CEVICHE AUX CREVETTES ET AVOCAT</b> ☰	18,00 €
Crevettes, avocat, citron vert, coriandre, menthe Shrimp, avocado, lime, coriander, mint	

## ENTRÉES - STARTERS

---

<b>FOIE GRAS MAISON</b> ☰	17,00 €
Homemade Foie Gras	
<b>POULPE À LA MÉDITERRANÉENNE</b> ☰ ✨	19,00 €
Poulpe, tomates cerises, citron confit, cornichons, câpres, salade Octopus, cherry tomatoes, crystallized lemons, pickles, capers, salad	
<b>FRITO MIXTO</b> ✨	17,50 €
<b>ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE</b>	17,50 €
Iberian Ham	
<b>MELON NATURE</b>	9,00 €
Melon	
<b>MELON JAMBON IBÉRIQUE</b>	17,00 €
Melon, Iberian Ham	

☰ Fait maison / Homemade

✨ Produit surgelé / Deep-frozen food

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte plus les chèques  
Net prices in euros - Service included - The house no longer accepts checks



## POISSONS - FISHS

---

TOUS NOS POISSONS SONT FRAIS

<b>FILET DE LOUP, SAUCE VIERGE</b> 	<b>23,00 €</b>
Fresh Sea bass with sauce virgin	
<b>TARTARE DE SAUMON</b> 	<b>23,50 €</b>
Ciboulette, échalotes / Salmon tartare, Chives, shallots	
<b>SATAY DE THON À LA JAPONAISE</b> 	<b>24,00 €</b>
Longe de thon, wakamé, sauce japonaise, salade / Tuna, wakame, Japanese sauce, salad	
<b>MI-CUIT DE THON AUX 5 ÉPICES, SAUCE SASHIMI</b> 	<b>26,50 €</b>
Half-cooked tuna with 5-spices and sashimi sauce	
<b>PAVÉ DE SAUMON CITRONELLE ET GINGEMBRE</b> 	<b>24,00 €</b>
Salmon with lemongrass and ginger	
<b>GAMBAS SAUTÉE À L'AÏL ET AU PIMENT D'ESPELETTE 6/8</b> 	<b>29,50 €</b>
Sautéed Prawns with Garlic and Espelette Pepper	

### LES POISSONS DU MARCHÉ - FISH FROM THE MARKET

---

Selon arrivage - According to daily availabilities

<b>LOUP (BIO)</b> (+/- 600gr) Sea bass	<b>32,00 €</b>
<b>DAURADE (BIO)</b> (+/- 600gr) Sea bream	<b>32,00 €</b>

## SUR COMMANDE LA VEILLE

---

ON REQUEST THE DAY BEFORE

<b>HOMARD RÔTI</b> au beurre basilic / Roasted lobster with basil butter	<b>67,00 €</b>
<b>LANGOUSTE RÔTI</b> au beurre basilic / Roasted spiny lobster with basil butter	<b>PRIX SUR DEMANDE</b>






 Fait maison / Homemade

 Produit surgelé / Deep-frozen food

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte plus les chèques  
Net prices in euros - Service included - The house no longer accepts checks




## VIANDES - MEATS

<b>TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE</b> 	17,50 €
Accompagné de frites et salade Beef tartare garnished with fries and salad	
<b>ENTRECÔTE GRILLÉE SAUCE AU POIVRE (300gr)</b> 	24,50 €
Salade de roquette et choix de garniture Grilled rib steak with pepper sauce and choice of garnish	
<b>CÔTE DE VEAU POÊLÉE ET SON JUS D'ESTRAGON (300gr)</b> 	25,00 €
Pan sautéed Veal chop and tarragon juice	
<b>HAMBURGER DE BŒUF MAISON</b> 	16,50 €
Pain maison, sauce barbecue maison, salade, tomate, oignons steak, fromage Homemade bread, homemade barbecue sauce, salad, tomato, onions, steak, cheese	
<b>CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES</b> 	23,50 €
Lamb chop with herbs	
<b>MAGRET DE CANARD AU MIEIL ET AUX 4 ÉPICES</b> 	25,00 €
Duck breast, with honey and 4-spices.	

**Tous nos plats sont garnis**

### LES GARNITURES :

frites , pommes de terre grenaille, légumes croquants ou riz  
french fries , new potatoes, crisp vegetables or rice

**Supplément deuxième garniture 4,00 €**

Tous nos plats sont faits maison.  
All our dishes are home-made.

## MENU ENFANT - KIDS MENU 12,00 €

Saumon frais et riz ou Steak haché et frites ou Nuggets frites  
Sirop au choix (Supplément Soda 1,00 €)  
+ glace

Fresh salmon and rice or Minced steak and French fries ou Nuggets and French fries  
Syrup of your choice (Extra price soda 1,5 €)  
+ ice cream

**N'oubliez pas de demander  
nos suggestions du jour et la formule allergie**

 Fait maison / Homemade

 Produit surgelé / Deep-frozen food

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte plus les chèques  
Net prices in euros - Service included - The house no longer accepts checks



## DESSERTS - SWEETS

<b>DESSERT DU JOUR</b> ☞	7,50 €
Dessert of the day	
<b>TARTE DU JOUR</b> ☞	7,50 €
Tart of the day	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> ☞	6,50 €
Crème brûlée	
<b>PAIN PERDU À L'ORANGE</b> ☞	6,00 €
Orange pain perdu	
<b>TIRAMISU</b> ☞	7,50 €
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> ☞	7,00 €
<b>COUPE DE FRUITS FRAIS</b>	7,00 €
<b>ASSIETTE DE FRUITS (SELON LA SAISON)</b>	13,00 €
Fresh seasonal fruit platter	
<b>GLACES (2 OU 3 BOULES)</b>	5,00 / 7,00 €
Vanille, chocolat, café, malaga, caramel beurre salé, pistache Ice cream : Vanilla, chocolate, coffee, malaga, salted butter caramel, pistachio	
<b>SORBET (2 OU 3 BOULES)</b>	5,00 / 7,00 €
Citron, mandarine, cassis, fruit de la passion, fraise, poire Sorbet : Lemon, Mandarin, Blackcurrant, Passion Fruit, Strawberry, Pear	
<b>GLACES COMPOSÉES AVEC ALCOOL</b>	9,80 €
<b>PÊCHE MELBA</b>	8,50 €
Demi pêche, glace vanille, topping, chantilly et amandes effilées Half peach, vanilla ice cream, topping, whipped cream and sliced almonds	
<b>POIRES BELLE-HÉLÈNE</b>	8,50 €
Demi poire, glace vanille, chocolat chaud, chantilly et amandes effilées Half pear, vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream and sliced almonds	
<b>CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS</b>	8,50 €
Glace chocolat ou café, topping chocolat ou café, chantilly et amandes effilées Chocolate or coffee ice cream, chocolate or coffee topping, whipped cream and sliced almonds	
<b>DAME BLANCHE</b>	8,50 €
Glace vanille, topping chocolat, chantilly et amandes effilées Vanilla ice cream, chocolate topping, whipped cream and sliced almonds	
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	8,50 €
Gourmet coffee	

## LES EAUX

EVIAN, BADOIT 75 cl	6,50 €	PERRIER, EVIAN,	3,70 €
EVIAN, BADOIT 50CL	4,50 €	BADOIT ROUGE 33 CL	

## LES APÉRITIFS

PASTIS 2 cl	3,50
MARTINI, CAMPAR, SUZE 6 cl	3,70
KIR 10 cl	4,50
KIR ROYAL 9 cl	9,50
AMÉRICANO	9,50
SPRITZ	9,00
COUPE DE CHAMPAGNE 9 cl	9,00
PISCINE DE CHAMPAGNE 14 cl	12,00
VERRE DE VIN ROUGE / BLANC / ROSÉ 10 cl	3,50
PISCINE DE VIN ROUGE / BLANC / ROSÉ 14 cl	6,50
COCKTAIL AU CHOIX	10,50

## LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	2,00 €
CAFÉ ALLONGÉ	2,10 €
DOUBLE CAFÉ	4,00 €
NOISETTE	2,20 €
NOISETTE GISÈLE (PLUS CRÉMEUSE)	2,20 €
DÉCAFÉINÉ	2,20 €
CAFÉ CRÈME	4,20 €
CAPUCCINO	4,50 €
CAFÉ ARROSÉ	5,50 €
THÉ - INFUSION	4,00 €
THÉ AU LAIT OU CITRON	5,00 €

☞ Fait maison / Homemade ❄️ Produit surgelé / Deep-frozen food  
 Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte plus les chèques  
 Net prices in euros - Service included - The house no longer accepts checks