



Menu à 24 €

(Entrée et plat chaud OU plat chaud et dessert)

Menu à 31 €

(Entrée + plat chaud + dessert)

Les entrées

✓ ***L'assiette panachée de tomates et sa mozzarella di buffala***

(Plate of different tomatoes with buffalo mozzarella)

Ou

La salade à l'italienne (gressin, copeaux de parmesan, olives, jambon cru, tomates)

(Italian salad with breadsticks, parmesan, olive, sundried ham, tomatoes)

Les plats chauds

Les linguines aux palourdes

(Clam pastas)

Ou

Les petits légumes farcis à la Provençale

(Stuffed vegetables, Provençale style)

Ou

Le rumsteck de bœuf, sauce au poivre vert

(Rum of beef with green pepper sauce)

Les desserts

Le tiramisu aux spéculoos

(Speculoos tiramisu)

Ou

Le cheese-cake au chocolat et oréo

(Chocolate and Oréo cheesecake)

Ou

La tarte Tatin de pêches et sa glace

(Peach tart Tatin)

Ou

Le tartare d'ananas frais et son sorbet

(Fresh pineapple tartare)

Ou

****La coupe de glace, trois boules au choix***

(Ice cream cup, three scoops)

***Ne fait pas parti de nos plats « fait maison » / not homemade**

Menu Pitchoun à 14€

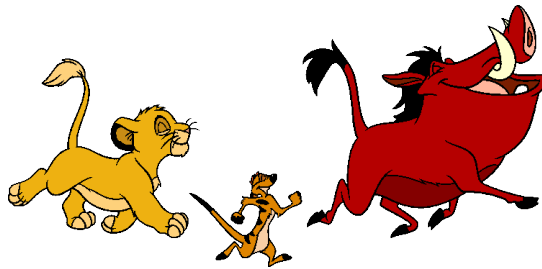
(Jusqu'à 12 ans / Until 12 years)

L'escalope de volaille et ses pâtes

(Chicken slice with pasta)

La coupe de glace, deux parfums au choix

(Ice cream cup, two scoops)



Plat du jour 13.00 €

(Dish of the day 13.00 €)

Du mardi au vendredi seulement au déjeuner

Sauf jours de fêtes et jours fériés

(From Tuesday to Friday for lunch only

Except holidays and public holidays)

Horaires de service

A partir de 12h00 et le soir à partir de 19h00

(Hourly service from 12:00 for lunch and from 19:00 for diner)

Fermeture Hebdomadaire dimanche soir et le lundi

(Weekly closing Sunday evening and Monday)

Il arrive que certains produits nous manquent, nous vous prions de bien vouloir nous en excuser.

Et nous vous remercions de votre compréhension.

(It happens that certain products miss us,

We kindly want you to excuse us and thank you for your understanding)



Notre Carte

Les entrées

✓ La salade composée (salad with tomatoes and artichokes)	12€
✓ L'assiette panachée de tomates et sa mozzarella di buffala (Plate of different tomatoes with buffalo mozzarella)	13€
La salade à l'italienne (gressin, copeaux de parmesan, olives, jambon cru, tomates) (Italian salad with breadsticks, parmesan, olive, sundried ham, tomatoes)	14 €
L'assiette de jambon San Daniel et son bouquet de salade (Sun dried ham San Daniel with salad)	17€
La salade de homard tiède au vinaigre balsamique (Warm lobster salad with balsamic vinegar)	27€

Les poissons et coquillages

Les linguines aux palourdes (Clam pastas)	22 €
La fricassée de homard aux spaghettis frais (Lobster fricassée with fresh pastas)	33 €
La sole meunière (Sole meunière)	38€

Les viandes

Les petits légumes farcis à la Provençale (Stuffed vegetables, Provençale style)	20€
Le rumsteck de bœuf, sauce au poivre vert (Rum of beef with green pepper sauce)	25 €
Les escalopes de foie gras poêlés et leurs tagliatelles sauce aux cèpes (Tagliatelle pastas with slice of warm foie gras)	27€
Le feuilleté de ris de veau braisé (Pastry of braised sweet bread of veal)	28€
La côte de veau, sauce aux morilles (Veal chop with morels sauce)	28€

L'assiette de fromages (Plate of cheeses) 6€

Les desserts

*La coupe de glace trois parfums au choix (Ice cream cup, three scoops)	7.50 €
Le tiramisu aux spéculoos (Speculoos tiramisu)	8€
Le cheese-cake au chocolat et oréo (Chocolate and Oréo cheesecake)	9€
Le tartare d'ananas frais et son sorbet (Fresh pineapple tartare with sorbet)	8€
La tarte Tatin de pêches et sa glace (Peach tart Tatin)	9€

*Ne fait pas parti de nos plats « fait maison » / not homemade