

— NOS ENTRÉES —
OUR STARTERS

Saumon fumé d'Écosse, salade d'algues wakamé 19€
Smoked salmon from Scotland, wakamé salad

Bagel aux graines, 14€
émincé de poulet bio confit au paprika, légumes croquants
Mixed bread bagel with seeds, paprika chicken strips, vegetables

Salade de pâtes soba, 19€
effeuillé de ventrèche de thon, sauté minute de choux pak-choï
Soba pasta salad with tuna and stir fried cabbage

Crème légère de potiron, 16€
foie gras de canard poêlé, raviole du Dauphiné
Pumpkin cream, paned foie gras, ravioli



Chers clients,

Payez avec vos EUROS PLAYERS et
bénéficiez d'une réduction de

10%

sur l'ensemble de la carte

— **NOS PLATS** —
MAIN COURSES

Penne all'arrabbiata. 14€
Arrabbiata penne

Linguine au saumon fumé, crème de ciboulette. 22€
Linguini with smoked salmon and chive cream

Dos de saumon poêlé, 24€
émulsion de lait d'arêtes, blanc de poireau safrané
Fried salmon, fish bone milk foam, leek with saffron

Filet de bœuf poêlé, 29€
fondue d'échalotes au vin rouge, cebettes crus émincées
Panèd beef filet, shallot melted in red wine, spring onion

Escalope de veau pané au sésame 20€
Breaded veal cutlet with sesame

Tartare de boeuf préparé par nos soins (180g). 16€
Homemade beef tartar

Nos accompagnements : *Our sides*

1 accompagnement au choix (accompagnements supplémentaires 7€)

- Frites maison / *Homemade french fries*
- Légumes de saison étuvés / *seasonal vegetables*
- Tortellini de ricotta et d'épinard / *Ricotta and spinach tortellini*

CB minimum 10€ / *10€ credit card minimum*

Origine des viandes : Allemagne, France (selon arrivage)

Origin of meat : Germany, France (depending on arrival)

Origine poissons : Ecosse, France (selon arrivage)

Origin of fish : Scotland, France (depending on arrival)

Liste des allergènes disponibles sur demande

allergens list available on demand

— NOS FORMULES —

OUR MENUS

Plat du jour + 1 boisson / *Dish of the day + 1 beverage* 14€

(verre de vin 13cl, soda 33cl, pression 25cl, eaux 25cl)

(glass of wine 13cl, soft beverage 33cl, draft beer 25cl, water 25cl)

Plat du jour + dessert ou Entrée + plat du jour 21€

Dish of the day + dessert or starter + dish of the day

Entrée + plat du jour + dessert 28€

Starter + dish of the day + dessert

— MENU DÉCOUVERTE —

45€ DONT 5€ DE JETONS, UNE COUPE DE CHAMPAGNE

Entrée, plat et dessert au choix

— NOS DESSERTS —

OUR DESSERTS

Cube au chocolat 8€

Chocolate cake

Tarte tatin 8€

Apple pie (caramelized apples)

Café Gourmand 8€

Gourmet Coffee

Glaces & Sorbets 6€

Ice Creams & Sorbets

Assiette de fromages 7€

Fresh selected cheese

———— **CARTE DES VINS** (*Machines à Sous*) ————
WINE LIST (*Slot Machine*)

———— **Vins Rosés / *Rosé Wines*** 13cl 50cl Bt75cl

Château de Beaumel, cuvée Prestige	4€	28€
<i>Côtes de Provence, AOP 2018</i>		
Domaine des Aspras, cuvée «les 3 frères»		32€
<i>Côtes de Provence, AOC 2018 BVO</i>		
Bandol Restanques du Moulin	22€	36€
<i>AOC 2018</i>		

———— **Les Blancs / *White Wines*** 13cl 37,5cl Bt75cl

XVIII Saint Luc	8€	30€
<i>Côtes de Gascogne IGP 2018</i>		
Réserve Chablis J. Moreau & Fils	9€	24€ ... 38€
<i>Bourgogne, AOC 2018</i>		
Sancerre la Vivandière		40€
<i>Loire AOC 2017</i>		
Château de Beaumel, cuvée Prestige	4€	28€
<i>Côtes de Provence, AOP 2018</i>		

———— **Les Rouges / *Red Wines*** 13cl 37,5cl Bt75cl

Château Beaumel, Grande Réserve	4€	28€
<i>Côte de Provence, AOP 2014</i>		
Saumur Champigny «Les Valengenets»		30€
<i>Loire, AOC 2017</i>		
Pinot Noir		32€
<i>Bourgogne, AOP 2017/2018</i>		
Vieux Truffier Réserve		32€
<i>Côtes du Rhone, AOC 2018</i>		
Château de Lussac, cuvée Bellevue		38€
<i>Saint Emilion, AOC 2015 BVO</i>		
Château de l'Emigré		50€
<i>Graves, AOC 2016</i>		

Prix net

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Alcohol is dangerous for your health, please consume with moderation

— APÉRITIFS —
APÉRITIFS

Champagnes

	Coupe 13cl	Bt 75cl
Jacquart Brut Mosaïque	10€	49€
<i>Jacquart Brut Mosaïque</i>		
Jacquart Mosaïque Rosé	12€	69€
<i>Jacquart Mosaïque Rosé</i>		
Kir Royal (pêche ou cassis)	12€	
<i>Kir Royal (peach or blackcurrant)</i>		
Laurent Perrier brut		90€
<i>Laurent Perrier Brut</i>		
Laurent Perrier rosé		120€
<i>Laurent Perrier Rosé</i>		

Vermouth, Amer 5cl et Anis 3cl

Vermouth, Bitter 5cl and Anis 3cl

Martini Bianco, Riserva Bitter, Rosso, Prosecco, Fiero, Rosato	5€
<i>Martini Rosso, Bianco, Rosato, Bitter, Prosecco, Rosato</i>	
Pastis 51, Ricard	4€
<i>Pastis 51, Ricard</i>	

Softs

Soft drink

Eaux minérales	Bt 25cl	Bt 35,5cl	Bt75cl
Perrier 33cl		4€	
<i>Perrier</i>			
Vittel, San Pellegrino	3,5€		
<i>Vittel, San Pellegrino</i>			
Galvanina		5€	8€
<i>Galvanina</i>			
		(bouteilles 20, 25, 33cl)	
		(bottle 20, 25, 33cl)	
Coca-Cola, Coca-Cola zéro			4€
<i>Coke, zero coke</i>			
Orangina, Schweppes, Schweppes Agrum, Schweppes Lemon			4€
<i>Orangina, Schweppes, Schweppes Agrum, Schweppes Lemon</i>			
San Bitter (10cl) / San Bitter (10cl)			4€
Red bull (boisson énergisante 25cl) / Red bull (energetic drinks)			5€
Jus de fruits (25cl) / Fruits juice (25cl)			4€
Fruits pressés / Pressed fruits			5€

Prix net

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Alcohol is dangerous for your health, please consume with moderation