

Nos Formules / Our Set Menus

Nos formules sont disponibles au déjeuner de 12h00 à 14h30, du lundi au vendredi (hors jours fériés)

Buffet is available for lunch only, from 12:00 AM to 02:30 PM, from Monday to Friday (except bank holidays)

FORMULE COMPLÈTE / FULL SET 33€

Buffet Entrées + Plat du Jour + Buffet Desserts
Starters buffet + Today's Special + Desserts buffet

FORMULE « DU JOUR » / 2 COURSES 27€

Buffet Entrées + Plat du Jour / Starters buffet + Today's Special
ou
Plat du Jour + Buffet Desserts / Today's Special + Desserts buffet

PLAT DU JOUR / TODAY'S SPECIAL 18,50€

Les Entrées / Starters

Gratinée à l'oignon French onion soup	13 €
Nage de Homard aux perles du Japon Lobster soup with tapioca	15 €
Poireau grillé au parfum de truffe melanosporum et magret fumé Grilled leek with melanosporum truffle flavour, smoked breast of duck	15 €
Salade de lentilles, œuf parfait, vinaigrette au jus de truffe Lentils salad, soft boiled egg, truffle juice vinaigrette	15 €
Assortiment de cochonnailles Assortment of cold cuts	16 €
Tourteau en timbale d'avocat au coleslaw Crab meat with avocado and coleslaw	19 €
Saumon fumé norvégien, tranché main Smoked salmon from Norway, hand sliced	24 €
Foie gras de canard maison, chutney de mangue Homemade duck foie gras, mango chutney	26 €

Les Poissons / Fish Courses

Fish and Chips	22 €
Filet de daurade, laque d'épices, fricassée de légumes Sea bream fillet caramelized with spices, mixed vegetables	24€
Gambas rôties au curcuma et gingembre, riz basmati Roasted prawns with tumeric, fresh ginger, basmati rice	25€
Encornet farci aux gambas, risotto verde Squid stuffed with prawns, risotto verde	26 €
Escalope de saumon rôti, sauce genevoise, fondue de poireaux Salmon roasted, red wine sauce, leeks	26 €

Les Viandes / Meat Courses

Pastilla de volaille, pousses d'épinards, émulsion au foie gras Chicken pastilla, baby spinaches, duck liver sauce	23 €
Blanquette de Veau, légumes et riz basmati Veal stew, vegetables and basmati rice	24 €
Pluma ibérique au piment d'Espelette, légumes d'antan Iberian pork Pluma with Espelette pepper and heritage vegetables	25 €
Bavette d'Aloyau « Angus », sauce BBQ « Angus » skirt steak, BBQ sauce	27 €
French Burger au comté French Burger with Comté cheese	28 €

Pâtes & Riz / Pasta & Rices

Linguine à la Carbonara Linguine Carbonara	25 €
Linguine à la Bolognese Linguine Bolognese	25 €
✓ Penne alla Genovese	24 €
✓ Penne all' Arrabbiata	24 €
Risotto verde aux champignons Risotto with lobster flavor and broccoli	24 €
✓ Riz basmati et légumes sautés aux sésames Basmati rice and sautéed vegetables with sesame	24 €

Les Classiques / Classics

Salade César Caesar salad	18 €
Salade César poulet Chicken Caesar salad	23 €
Salade César saumon fumé Smoked salmon Caesar salad	23 €
Tartare de bœuf, Frites Steak tartare, French fries	24 €
Club Sandwich	25 €

Les Desserts

Assiette de fromages « A.O.P » Cheese platter « A.O.P »	13 €
Crème brûlée à la vanille Vanilla crème brûlée	9,50 €
Salade de fruits frais à la citronnelle thaï Fresh fruits salad with thaï lemongrass	9,50 €
Les fameuses profiteroles The famous profiteroles	9,50 €
Baba au rhum Rhum baba	9,50 €
Tarte expresso façon cappucino Coffe cappucino pie	9,50 €
Moelleux au chocolat « Guanaja », crème glacée à la vanille « Guanaja » chocolate fondant, vanilla ice cream	12 €
Glaces et Sorbets Ice Creams and Sorbets 2 boules 7€ 3 boules 9€ 2 scoops 7€ 3 scoops 9€ Glaces : vanille, chocolat (noir ou blanc), café, cannelle, pistache Ice cream: vanilla, chocolate (black or white), coffee, cinnamon, pistachio Sorbets : cassis, citron vert, fraise, fruit de la passion, mangue, poire, orange, noix de coco Sorbets: blackcurrant, lime, strawberry, passion fruit, mango, pear, orange, coconut	
Café gourmand Gourmet coffee	9,50 €

Les Vins / Wines

	12 cl.	37,5 cl.	75 cl.
Haut Médoc, Château Reysson Bordelais, France		39€	68€
Rioja, Marqués de Riscal Reserva Espagne		16€	69€
Côtes du Ventoux, Château Pesquié Rhône, France		9€	45€
Sancerre, Les Baronnes Loire, France		14€	69€
Faugères, Abbaye de S.Plana, Rosé Languedoc, France			47€