

Nos Salades / Salads

Salade Thaï Au Poulet	22,00€
Choux blanc, choux rouge, pousses de soja, carottes, poulet rôti, sauce soja citronnelle (White and red cabbage, soya beans, carrots, roast chicken and soya and lemongrass sauce)	
Salade Thaï Aux Crevettes et Crabe	27,00€
Choux blanc, choux rouge, pousses de soja, carottes, gambas, miette de crabe (White and red cabbage, soya beans, carrots, king prawns, crab meat)	
Salade Tiède De Gambas Et Mangue	28,00€
Salade, vermicelle, queues de gambas poêlées, éventail de mangue, sauce sésame et soja (Salad, vermicelli, king prawns stir-fry, mango slices, sesame and soya dressing)	
Bagna Cauda	19,00€
Panier de crudités, sauce tiède à l'anchoïade (Assortment of raw vegetables, warm anchovy sauce)	
Tomate Cœur De Bœuf Et Sa Mozzarella Burrata	21,00€
Rosace de tomate cœur de bœuf, mozzarella burrata, basilic, crème balsamique (Beef heart tomato, burrata mozzarella, basil and balsamic dressing)	
Salade Niçoise	20,00€
Salade, tomates, céleri, poivrons, oignon, concombre, thon, anchois, œuf, olives noires (Salad, tomatoes, celery, peppers, onion, cucumber, tuna, black olives, anchovies, and boiled egg)	
Salade César Au Poulet	19,00€
Salade romaine, poulet émincé, copeaux de parmesan, croûtons et sauce anchoïade (Romaine salad, chicken, crouton, parmesan shavings and anchovy sauce)	
Crottin De Chèvre Chaud Au Miel D'Acacia	19,00€
Salade, tomates, pignons, crottin de chèvre chaud et miel d'acacia (Salad, tomatoes, pines, goat cheese and acacia honey dressing)	
Assiette De La Jetée	29,00€
Foie gras, médaillon de langouste, tartare de saumon, saumon fumé, crevettes, chair de crabe à la sauce cocktail, magret fumé (Foie gras, lobster medallion, salmon tartar, smoked salmon, prawns, crabmeat sauce cocktail, smoked duck breast)	

Nos Entrées / Starters

Carpaccio De Saumon À L'Aneth Et Citron Vert	18,00€
(Salmon carpaccio with dill and lime)	
Avocat Créole	23,00€
Salade, tomates, avocat, chair de crabe sauce cocktail (Salad, tomatoes, avocado, crabmeat in a cocktail sauce)	
Chiffonnade De Jambon De Parme, Melon Et Fruits Exotiques	22,00€
(Chiffonnade of Parma Ham, melon and exotic fruits)	
Éventail De Nems Au Poulet	18,00€
(Chicken spring roll)	
Fritto Mixto	21,00€

Les tarifs sont nets - service compris
Les chèques ne sont pas acceptés

Nos Poissons / Fishs

Tartare De Saumon Aux Baies Roses (Salmon tartar with pink peppercorns)	21,00€
Brochette De Poissons Au Beurre De Noisette Saint Jacques, gambas, saumon (Scallops, king prawns and salmon brochette, grilled with nut butter)	28,00€
Queues De Gambas Au Riz Noir Sauce Provençale (King prawns tails with black rice in a provençale sauce)	27,00€
Poêlée De St Jacques À La Confiture D'Echalote Et Foie Gras (Scallops stir-fried with shallots jam and foie gras)	30,00€
Aiguillettes De Saint Pierre Rôties Au Sésame Et Sauce À L'Orange (John Dory fillets roasted with sesame and orange sauce)	27,00€
Loup Ou Dorade Grillé(e) (Grilled sea bass or sea bream)	30,00€
Loup Ou Dorade En Croûte De Sel (Sea bass or sea bream baked in salt crust)	32,00€

Nos Viandes / Meats

Toutes nos viandes proviennent de la CE

Carpaccio De Bœuf Et Ses Frites Maison Carpaccio de Bœuf, Huile De Noix, Champignons De Paris, Copeaux De Parmesan (Beef carpaccio, nut oil, parmesan cheese, Paris mushroom served with homemade French fries)	22,00€
Tartare De Bœuf Et Ses Frites Maison (VF) (Beef tartar served with homemade French fries)	22,00€
Aiguillettes De Canard À La Mangue (Duck tenderloins with mango sauce)	28,00€
Filet De Bœuf Grillé (Grilled beef tenderloin)	30,00€
Filet De Bœuf Sauce Au Poivre (Grilled beef tenderloin with black pepper sauce)	30,00€

Nos Pâtes / Pasta

Ravioli Perrin All'Arrabbiata Ou À La Napolitaine	20,00€
Linguine « Alle Vongole »	27,00€
Tagliatelles Aux Crevettes Et Courgettes (Tagliatelles with Zucchini and shrimps)	24,00€
Penne Alla Primavera Penne aux légumes (Penne and fresh vegetables)	19,00€

Les tarifs sont nets - service compris
Les chèques ne sont pas acceptés

<i>Penne All'Arrabbiata Ou À La Napolitaine</i>	17,00€
<i>Ravioles Du Royans À La Crème D'Artichauts</i> (Ravioles du Royans in artichoke cream)	22,00€
<i>Ravioles Du Royans À La Crème De Truffes</i> (Ravioles du Royans in truffles cream)	24,00€

Nos Risottos

<i>Risotto De St Jacques À La Provençale</i> (Provençal risotto with scallops)	29,00€
<i>Risotto Aux Artichauts Violets</i> (Violet artichoke risotto)	23,00€

Nos Garnitures / Side Dishes

<i>Assiette De Légumes / Vegetables</i>	07,00€
<i>Assiette De Frites Fraiches / Fresh French Fries</i>	07,00€
<i>Salade Mixte / Mixte Salad</i>	07,00€
<i>Salade Verte / Green Salad</i>	05,00€

Enfants / Kids

<i>Pavé De Saumon</i> (Salmon fillet)	11,00€
<i>Nuggets De Poulet</i> (Chicken nuggets)	10,00€
<i>Steak Haché Frais</i> (Fresh beef mince)	11,00€
<i>Pâtes Napolitaine</i> (Pasta with tomato sauce)	09,00€

Tous nos plats contiennent des allergènes. Nous pouvons vous expliquer avec plaisir la composition de nos plats aux personnes allergiques

*Les tarifs sont nets - service compris
Les chèques ne sont pas acceptés*

Nos Sushis

12 pièces OSAKA **22,00€**

2 makis :

- 1 thon
- 1 saumon

4 california rolls :

- 1 saumon
- 1 thon
- 2 végétarien

2 sushis :

- 1 saumon
- 1 thon

4 sashimis :

- 2 saumon
- 2 thon

24 pièces IMPERIAL **40,00€**

4 makis :

- 2 thon
- 2 saumon

8 california rolls :

- 2 saumon
- 2 thon
- 4 végétarien

6 sushis :

- 2 saumon
- 2 thon
- 2 crevette

6 sashimis :

- 3 saumon
- 3 thon

Sashimis (10 pièces) **21,00€**

(5 saumon, 5 thon)

Sushis (8 pièces) **12,00€**

(2 saumon, 2 saumon fumé, 2 thon, 2 crevette)

Makis (8 pièces) **14,00€**

(2 thon, 4 saumon, 2 végétarien)

California rolls (8 pièces) **14,00€**

(4 saumon, 2 thon, 2 végétarien)

Chirashi saumon (10 pièces) **18,00€**

Chirashi thon (10 pièces) **22,00€**