

## Nos Salades / Salads

<b>Salade Italienne</b>	<b>26,00€</b>
Salade, tomates, melon, mozzarella Buffalo, jambon cru (Salad, tomatoes, melon, Buffalo mozzarella, cured ham)	
<b>Salade Thaï Au Poulet</b>	<b>22,00€</b>
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)	
<b>Salade Thaï Aux Crevettes Et Crabe</b>	<b>27,00€</b>
Choux blanc, choux rouge, pousses de soja, carottes, gambas, miette de crabe (White and red cabbage, soya beans, carrots, king prawns, crab meat)	
<b>Salade Tiède De Gambas Et Mangue</b>	<b>28,00€</b>
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)	
<b>Assiette De La Jetée</b>	<b>29,00€</b>
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

<b>Carpaccio De Saint-Jacques Et Copeaux de Truffes</b>	<b>26,00€</b>
(Scallops carpaccio with truffle shavings)	
<b>Avocat Créole</b>	<b>23,00€</b>
Salade, tomates, avocat, chair de crabe sauce cocktail (Salad, tomatoes, avocado, crabmeat in a cocktail sauce)	
<b>Éventail De Nems Au Poulet</b>	<b>18,00€</b>
(Chicken spring roll)	
<b>Assiette De Foie Gras Maison, Confiture De Figues</b>	<b>24,00€</b>
(Homemade foie gras and fig jam)	

## Nos Poissons / Fishs

<b>Tartare De Saumon Aux Baies Roses</b>	<b>21,00€</b>
(Salmon tartar with pink peppercorns)	
<b>Brochette De Poissons Au Beurre De Noisette</b>	<b>28,00€</b>
Saint Jacques, gambas, saumon (Scallops, king prawns and salmon brochette, grilled with nut butter)	
<b>Queues De Gambas Au Riz Noir Sauce Provençale</b>	<b>27,00€</b>
(King prawns tails with black rice in a provençale sauce)	

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

<b>Poêlée De Saint Jacques À La Confiture D'Echalote Et Foie Gras</b> (Scallops stir-fried with shallots jam and foie gras)	<b>30,00€</b>
<b>Aiguillettes De Saint Pierre Rôties Au Sésame Et Sauce À L'Orange</b> (John Dory fillets roasted with sesame and orange sauce)	<b>27,00€</b>
<b>Loup Ou Dorade Grillé(e)</b> (Grilled sea bass or sea bream)	<b>30,00€</b>
<b>Loup Ou Dorade En Croûte De Sel</b> (Sea bass or sea bream baked in salt crust)	<b>32,00€</b>

### Nos Viandes / Meats

Toutes nos viandes proviennent de la CE

<b>Carpaccio De Bœuf Et Ses Frites Maison</b> 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)	<b>22,00€</b>
<b>Tartare De Bœuf Et Ses Frites Maison (VF)</b> (Beef tartar served with homemade French fries)	<b>22,00€</b>
<b>Aiguillettes De Canard À La Mangue</b> (Duck tenderloins with mango sauce)	<b>28,00€</b>
<b>Filet De Bœuf Grillé</b> (Grilled beef tenderloin)	<b>30,00€</b>
<b>Filet De Bœuf Sauce Au Poivre</b> (Grilled beef tenderloin with black pepper sauce)	<b>30,00€</b>
<b>Epaule D'Agneau Confite Et Son Jus De Cuisson Infusé Au Thym</b> (Lamb Shoulder confit, gravy Infused with thyme)	<b>28,00€</b>
<b>Côte De Bœuf Sauce Béarnaise (500g)</b> (Bone in ribeye steak, Béarnaise sauce)	<b>36,00€</b>

### Nos Pâtes / Pasta

<b>Linguine À La Langouste</b> (Lobster linguine pasta)	<b>36,00€</b>
<b>Linguine « Alle Vongole »</b>	<b>27,00€</b>
<b>Tagliatelles Aux Crevettes Et Courgettes</b> (Tagliatelles with Zucchini and shrimps)	<b>24,00€</b>
<b>Ravioles Du Royans À La Crème D'Artichauts</b> (Ravioles du Royans in artichoke cream)	<b>22,00€</b>

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

<b>Ravioles Du Royans À La Crème De Truffes</b> (Ravioles du Royans in truffles cream)	<b>24,00€</b>
<b>Ravioli Perrin All'Arrabbiata Ou À La Napolitaine</b>	<b>20,00€</b>

### Nos Risottos

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

### Nos Garnitures / Side Dishes

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

### Enfants / Kids

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

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

<b>12 pièces OSAKA</b>				<b>22,00€</b>
<b>2 makis :</b> - 1 thon - 1 saumon	<b>4 california rolls :</b> - 1 saumon - 1 thon - 2 végétarien	<b>2 sushis :</b> - 1 saumon - 1 thon	<b>4 sashimis :</b> - 2 saumon - 2 thon	
<b>24 pièces IMPERIAL</b>				<b>40,00€</b>
<b>4 makis :</b> - 2 thon - 2 saumon	<b>8 california rolls :</b> - 2 saumon - 2 thon - 4 végétarien	<b>6 sushis :</b> - 2 saumon - 2 thon - 2 crevette	<b>6 sashimis :</b> - 3 saumon - 3 thon	
<b>Sashimis (10 pièces)</b> (5 saumon, 5 thon)				<b>21,00€</b>
<b>Sushis (8 pièces)</b> (2 saumon, 2 saumon fumé, 2 thon, 2 crevette)				<b>12,00€</b>
<b>Makis (8 pièces)</b> (2 thon, 4 saumon, 2 végétarien)				<b>14,00€</b>
<b>California rolls (8 pièces)</b> (4 saumon, 2 thon, 2 végétarien)				<b>14,00€</b>
<b>Chirashi saumon (10 pièces)</b>				<b>18,00€</b>
<b>Chirashi thon (10 pièces)</b>				<b>22,00€</b>