

## Nos Entrées Et Salades

<b>La Composition Estivale</b> Mesclun, tomates, avocat, pamplemousse, carottes, pousses de soja, bambou, épi de maïs et concombre (Mesclun salad, tomatoes, avocado, grapefruit, carrots, soya beans, bamboo shoots, baby corn and cucumber)	<b>11,00 €</b>
<b>Nos Rouleaux De Chèvre Croustillants</b> Mesclun, tomate, Granny smith, noix, noisettes, menthe, miel et chèvre (Mesclun salad, Granny smith, nuts, nutshell, tomatoes, mint, honey and goat cheese)	<b>14,00 €</b>
<b>Salade Niçoise</b> Mesclun, tomates, oeuf, thon, anchois, concombre, olives, radis (Mesclun salad, tomatoes, boiled egg, anchovies, cucumber, olives, radishes)	<b>15,00 €</b>
<b>Éventail De Nems Au Poulet</b> (Chicken spring roll)	<b>15,00 €</b>
<b>Carpaccio De Saumon Mariné Maison Et Ses Tatakis De Thon</b> Mesclun, tomates, citron jaune et vert, aneth, miel, tatakis de thon (Mesclun salad, tomatoes, dill, salmon marinated in lemon and lime, tuna tatakis with honey)	<b>16,00 €</b>
<b>Déclinaison À L'Italienne</b> Roquette, tomates, jambon de Parme, mozzarella di buffala, melon, pesto et parmesan (Rocket salad, tomatoes, Parma ham, mozzarella di buffala, melon, pesto and parmesan cheese)	<b>17,00 €</b>
<b>L'incontournable César</b> Romaine, tomates, œuf, poulet, anchois, croûtons et parmesan (Romaine salad, tomatoes, egg, croutons, parmesan, anchovies and chicken)	<b>17,00 €</b>
<b>Fritto De Calamars Et Éperlans</b> Lamelles de calamars, éperlans, sauce tartare, citron	<b>17,00 €</b>
<b>Fraicheur De Saumon En Tartare</b> Mesclun, saumon, dés de tomate, échalote, ciboulette, aneth (Mesclun salad, salmon tartar, shallot, chives, dill)	<b>18,00 €</b>
<b>Trio De Star</b> Guacamole, chair de crabe, crevettes cocktail, citron, aneth, ciboulette (Guacamole, crabmeat, shrimps cocktail, dill, chives, lemon)	<b>18,00 €</b>

## Nos Viandes / Meats

Toutes nos viandes proviennent de la CE

<b>Magret De Canard Rôti Au Miel Et Romarin,</b> (Roast duck breast with honey and rosemary)	<b>22,00 €</b>
<b>Tartare De Bœuf À L'Italienne</b> Bœuf, pesto, copeaux de parmesan, pignons de pin, et dés de tomates séchées (Beef tartar, pesto, parmesan shaving, pine nuts and diced sun dried tomatoes)	<b>17,00 €</b>
<b>Le Burger De La Brasserie</b> Steak haché, salade, tomate, oignons frits, cornichons (Minced beef salad, tomato, fried onions, pickles)	<b>18,00 €</b>
<b>Filet De Bœuf À La Fleur De Sel</b> (Beef filet with sea salt)	<b>25,00 €</b>
<b>Filet De Bœuf Façon Rossini</b> Filet de boeuf, escalope de foie gras poêlée (Beef filet with a seared cutlet « foie gras »)	<b>28,00 €</b>

## Nos Poissons / Fishs

<b>Pavé De Saumon Frais Rôti, Sauce Vierge</b> (Roasted fresh salmon fillet, sauce vierge)	<b>18,00 €</b>
<b>Filet De St Pierre Façon Rossini</b> (John dory filet with a seared cutlet « foie gras »)	<b>23,00 €</b>
<b>Minute De Thon Frais Au Miel Et Au Sésame</b> (Honey glazed sesame tuna)	<b>22,00€</b>
<b>Duo De Loup Et Dorade En Filet, Sauce Vierge</b> (Sea bass and sea bream filets, sauce vierge)	<b>24,00 €</b>
<b>Poêlée de Saint Jacques et Gambas À La Provençale</b> Tomates cerises, olives et beurre persillé (Scallops, king prawns, cherry tomatoes, olives and garlic parsley butter)	<b>25,00 €</b>
<b>Dorade Rôtie Entière</b> (Sea bream roasted whole)	<b>25,00 €</b>

## Nos Woks

Aux Nouilles Chinoises / With Chinese Noodles

<b>Wok Aux Légumes</b> Pousses de bambou et soja, choux chinois, épi de maïs, poivrons, noix de cajou, carottes, champignons, oignons, courgettes, ail et gingembre (Bamboo shoots, soya bean, chinese cabbage, baby corn, pepper, cashews, carrots, mushrooms, onions, zucchini, garlic and ginger)	<b>12,00 €</b>
<b>Wok De Poulet Sauté À La Citronnelle</b> Wok aux légumes, émincé de poulet, citronnelle (Vegetables wok, chicken slices, citronella)	<b>15,00 €</b>
<b>Wok De Canard</b> (Wok vegetables, duck stir-fry)	<b>21,00 €</b>
<b>Wok De Saint Jacques</b> Wok aux légumes, Saint-Jacques (Vegetables wok, scallops)	<b>24,00 €</b>
<b>Wok Impérial</b> Wok aux légumes, Saint-Jacques, gambas, palourdes (Vegetables wok, scallops, king prawns, clams)	<b>26,00 €</b>

## Nos Pizzas

<b>Focaccia Aux Herbes et à l'huile de truffe</b> (Focaccia bread with truffle oil and herbs de Provence)	<b>08,00 €</b>
<b>Pizza Margherita</b> Sauce tomate et mozzarella (Tomato sauce and mozzarella)	<b>11,00 €</b>
<b>Pizza Reine</b> Sauce tomate, jambon, champignon et mozzarella (Tomato sauce, ham, mushrooms and mozzarella)	<b>12,00 €</b>
<b>Pizza 4 Saisons</b> Sauce tomate, mozzarella, poivrons grillé, artichauts, champignons, olives (Tomato sauce, mozzarella, grilled pepper, artichoke, mushrooms, olives)	<b>12,00 €</b>

<b>Pizza 4 Fromages</b> Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, copeaux de parmesan (Mozzarella, goat cheese, parmesan shavings and rocket salad)	<b>13,00 €</b>
<b>Pizza Primavera</b> Mozzarella, roquette, basilic frais, jambon de Parme, tomates cerise (Mozzarella, rocket salad, fresh basil, Parma ham, cherry tomatoes)	<b>14,00 €</b>
<b>Pizza Norvégienne</b> Crème, mozzarella, saumon frais, saumon fumé, roquette, tomates cerises (Cream, mozzarella, fresh salmon, smoked salmon, rocket salad, cherry tomatoes)	<b>14,00 €</b>
<b>Pizza Fruits de Mer</b> Sauce tomate, mozzarella, moule, crevettes, pétoncles (Tomato sauce, mozzarella, mussels, shrimps, bay scallops)	<b>14,00 €</b>
<b>Calzone</b> Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, oeuf (Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, egg)	<b>14,00 €</b>
<b>Pizza Américaine</b> Sauce tomate, viande hachée, cheddar, oignon, sauce barbecue (Tomato sauce, minced beef, cheddar, onion, barbecue sauce)	<b>16,00 €</b>
<b>Pizza « Clin D'œil »</b> Sauce tomate, mozzarella di buffala, olive, champignons, jambon de Parme, roquette (Tomato sauce, mozzarella di buffala, olives, mushrooms, Parma ham, roquette salad)	<b>16,00 €</b>
<b>Supplément par ingrédient</b>	<b>01,00 €</b>

### Pour les Pitchounes ( - 12 ans)

<b>Nuggets De Poisson - Frites</b> / Fish nuggets – French Fries	<b>08,00 €</b>
<b>Nuggets De Poulet - Frites</b> / Fish nuggets – French Fries	<b>08,00 €</b>
<b>Pizza Margherita</b>	<b>08,00 €</b>
<b>Steak Haché – Frites, Salade</b> / Fresh beef mince	<b>09,00 €</b>

### Nos Champagnes

<b>Lanson Black Label 75 cl</b>	<b>60,00 €</b>
<b>"R" de Ruinart Brut 75 cl</b>	<b>90,00 €</b>

### Nos Vins

<b><u>Côte de Provence</u></b>	<u>Verre</u>	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>	<u>Magnum</u>
Château Sainte Croix AOC (Rouge, Rosé, Blanc)	4.0	23	23	50
Domaine Valette AOC (Rouge, Rosé, Blanc)	17	24	24	50
Minuty "Cuvée M" (Rouge, Rosé, Blanc)	5.5	21	29	65
St André de Figuière "Cuvée Première" (Rosé, Blanc)	35	35	35	35
<b><u>Côte du Rhône</u></b>	<u>Verre</u>	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>	<u>Magnum</u>
Le Pas de la Baume – Camille Cayran (Rouge)	28	28	28	28
<b><u>Bordeaux</u></b>	<u>Verre</u>	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>	<u>Magnum</u>
Domaine de la Croix 2012 (Rouge)	30	30	30	30
<b><u>Bourgogne</u></b>	<u>Verre</u>	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>	<u>Magnum</u>
Macon Village Chardonnay « Moulin du Pont » (Blanc)	29	29	29	29

### **Val de Loire**

Saumur Champigny « Clos de Pérou » 2012 (Rouge)

Sauvignon Touraine « La Javeline » 2013 (Blanc)

Verre   50 cl   75 cl   Magnum

.....34.....

.....30.....

### **Italie - Toscane**

Chianti DOCG « Ruffino » 2013 (Rouge)

Verre   50 cl   75 cl   Magnum

.....28.....

## Nos Eaux

**Badoit - Evian 50 cl**

**3,50 €**

**Badoit - Evian 1L**

**6,00 €**

## Nos Desserts Maison

### ***Pâtisseries***

**8,00 €**

**Mousse Au Chocolat, Crème Caramel, Panna Cotta**

**5,50 €**

**Salade de Fruits**

**6,50 €**

## Nos Coupes Glacées

### ***Dame Blanche***

(Vanilla ice cream, chocolate syrup, whipped cream)

**08.00 €**

### ***Chocolat Liégeois***

(Chocolate ice cream, chocolate syrup, whipped cream)

**08.00 €**

### ***Café Liégeois***

(Coffee ice cream, espresso coffee, whipped cream)

**08.00 €**

### ***Fraise Melba***

(Strawberry ice cream, strawberry fruit, strawberry syrup, whipped cream)

**09.00 €**

### ***Banana Split***

(Banana fruit, vanilla, chocolate and strawberry ice cream, chocolate syrup, whipped cream)

**09.00 €**

### ***Coupe Colonel***

(Lemon sherbet, vodka)

**10.00 €**

### ***Coupe Bounty***

(Glaces Coco et chocolat, sauce chocolat, noix de coco râpée et chantilly)

**08.00 €**

### ***Coupe Exotique***

(Sorbets fraise, framboise, citron vert, sauce mangue et chantilly)

**09.00 €**

## Nos Parfums

**Vanille, chocolat, café, rhum raisins, cannelle, noix de coco, fraise, framboise, cassis, citron, vert, mangue**

(Vanilla, chocolate, coffee, rum raisins, cinnamon, coconut, strawberry, raspberry, lime, mango)

**Coupe 1 Boule / 1 Scoop**

**02.50 €**

**Coupe 2 Boules / 2 Scoops**

**05.00 €**

**Coupe 3 Boules / 3 Scoops**

**07.00 €**

**Supplément Chantilly / Whipped cream**

**01.00 €**

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