



## MENU 60€

Entrée / plat / dessert

Starter / main course / dessert

 Rouleau de printemps aux légumes et crevettes  
Vegetable & shrimp rolls  
24€

Tartare de thon pimenté, beignet de risotto  
« Aji amarillo »  
Spicy tuna tartare « Aji amarillo », risotto fritter  
24€

  Chou-fleur aux épices indiennes curcuma,  
yaourt grec et cheese naan  
Roasted cauliflower with indian spices turmeric,  
greek yogurt & cheese naan  
24€


 Salade grecque, tomate, concombre, oignon rouge,  
olive et feta  
Greek salad, tomato, cucumber, red onion,  
olive & feta  
24€

Tataki de bœuf comme un carpaccio,  
vinaigrette ail, gingembre et sésame  
Beef tataki like a carpaccio, garlic,  
ginger dressing & sesame  
24€


## LES CLASSIQUES

Salade « Caesar », poulet  
croustillant et bacon  
« Caesar » salad, crispy chicken  
& bacon

34€

 Salade verte, parmesan,  
vinaigrette à la truffe  
Green salad, parmesan cheese,  
truffle dressing

28€

 Ceviche de poisson de pays à la  
Tahitienne, lait de coco, riz  
parfumé  
Local fish ceviche in the Tahitian  
style, coconut milk, fragrant rice

33€

 Pièce de bœuf Black Angus,  
beurre maître d'hôtel  
Piece of Black Angus beef,  
garlic & parsley butter

35€

## BURGERS

Le Burger de mahi-mahi  
Mahi-mahi burger

33€

Le Classique cheeseburger  
Classic cheeseburger

33€

## MENU ENFANT

Poisson du jour – Fish of the day

Hamburger – Hamburger

Garniture : riz ou frite –  
Garnish : Rice or french fries


1 boule de glace ou sorbet  
One scoop of ice-cream or sorbet

18€


## À SUIVRE

Fajitas de volaille grillée aux épices cajun,  
tomate et cheddar  
Fajitas of grilled chicken with cajun spices,  
tomato & cheddar  
32€

Thon en tataki, banane plantain et riz coco  
Tuna tataki, plantain banana & coconut rice  
32€

 Poisson du jour, écrasée de pomme de terre  
au citron, sauce vierge  
Grilled local fish, mashed potato flavored  
with lemon, virgin sauce  
32€

Mijoté de joues de bœuf, lait de coco et  
curry rouge  
Braised beef cheeks, coconut milk  
& red curry  
32€

 Poulpe rôti, sauce romesco, compotée de  
poivrons doux et polenta  
Roasted octopus, romesco sauce, sweet bell  
pepper compote & polenta  
32€

## SUCRÉ, MAIS PAS TROP

14€

Moelleux au chocolat « guanaja 70% »,  
glace vanille  
Chocolat lava cake with « guanaja 70% »,  
vanilla ice cream

Tiramisu maison  
Homemade tiramisu

 Riz au lait de coco onctueux  
à la vanille et mangue  
Vanilla, mango and coconut milk rice pudding

 Assiette de pastèques et ananas  
Watermelon and pineapple plate

Assortiment de fromages  
Cheeses plate

## VINS AU VERRE WINE BY THE GLASS

	14 cl
Vin Rosé	
Château Romanin	14
Château Romassan	19
Vin Blanc	
Sancerre Jolivet	14
Meursault Dom de Saulx	14
Mercurey Dom Belleville	14
Menetou Salon	17
Saint Joseph Circa	15

## Carte Menu Digital



Sans Gluten /  
Gluten free



Possibilité sans Gluten /  
Gluten free alternative

Prix nets en Euros - Taxes et Service compris.  
Net Prices in Euro - Taxes and Service included.  
Origine des viandes: UE, USA, Nouvelle-Zélande, Australie;  
Meat origins: UE, USA, New Zealand, Australia.  
La liste des allergènes est disponible sur demande.  
Allergens list is available upon request.