



LE BISTROT

Le Chef Christophe Patenotte et son Equipe vous proposent une Cuisine de Saison élaborée à partir de Produits Frais qui nous sont livrés tous les jours

Our Chef Christophe Patenotte and his Crew offer You a Seasonal Cooking elaborated with greatest Attention from Daily delivered Fresh Product

LES ASSIETTES

Foie Gras de Canard Mi-Cuit	26,00€
Saumon Fumé	26,00€
Fromages Affinés, Maison Mons	20,00€
Jambon de Parme	25,50€
Melon Nature	16,00€
Melon Parme	23,00€
Pastèque	13,00€

LES ENTRÉES

Guacamole et Tortilla Chips	9,50€
Sardines Fraîches Marinées	9,00€
Jambon de Parme & Mozzarella	12,90€
Ou les 3 en Antipasti (Guacamole, sardines, Jambon de Parme)	29,00€

LES SALADES

Salade de Quinoa, Légumes et Fruits Bio	19,50€
Caesar Salade « Poulet »	23,00€
Caesar Salade « Avocat »	23,00€
Caesar Salade « Gambas »	33,00€
Tomates, Mozzarella et Basilic, Bio	23,50€
Ceviche de Dorade, Yuzu, Coriandre et Gingembre (+ Garniture)	26,50€
Belle Salade Niçoise	24,00€

LES PAINS & SAVEURS

Hamburger ou Cheeseburger	24,00€
Club Sandwich Poulet/Bacon	21,00€

LES PÂTES & OMELETTES

Omelette aux Oeufs Bio de la Ferme	16,00€
Garnie : Fromage, Jambon ou Champignons	17,00€
Orecchiette Tomate & Basilic, Epicées ou pas (Végétarien)	18,00€

LES PLATS

Le Plat du Jour	19,50€
Tartare de Boeuf	22,50€
Loup Grillé élevé en Méditerranée	33,00€
Milanaise de Veau Façon Voilier	29,00€
Belle Entrecôte Grillée, Sauce Poivre ou Béarnaise	33,00€
Pavé de Saumon Grillé, Sauce Vierge, Tomate, Fevette	24,00€
Gambas Grillées au Piment Thai (épicé)	38,00€

LES GARNITURES AU CHOIX

Frites Fraîches, Légumes Verts, Pâtes, Riz	au choix
Garniture Supplémentaire	6,00€
Sauce : Béarnaise ou Poivre	sup. 3,00€

LES DOUCEURS

Sélection de Pâtisseries Proposée par «David Piron»	10,00€
Desserts du Jour	9,00€
Tarte Citron Meringuée «Maison»	9,00€
Crème Brûlée Vanille Bourbon	9,00€
Moelleux au Chocolat «Fève Tonka» (sans gluten)	10,00€
Profiterolles CC (2 choux)	9,00€
Cheese-Cake comme à NY	10,00€
Fruits de Saison	13,00€
Café Gourmand	9,50€

PLATES

Duck Foie Gras	26,00€
Smoked Salmon	26,00€
Farmhouse Cheese Plater's «Maison Mons»	20,00€
Parma Ham	25,50€
Melon	16,00€
Melon & Parma Ham	23,00€
Watermelon	13,00€

STARTERS

Guacamole & Tortilla Chips	9,50€
Marinated Fresh Sardines	9,00€
Parma Ham & Mozzarella	12,90€
Or all 3 : Guacamole, Sardines, Parma Ham	29,00€

SALADS

Vegetables and Organic Fruits in a Quinoa Salad	19,50€
Caesar Salad with Chicken	23,00€
Caesar Salad with Avocado	23,00€
Caesar Salad with Prawns	33,00€
Tomatoes, Mozzarella & Basil, (Organic)	23,50€
Sea Bream Ceviche, Yuzu, Coriander & Ginger (+ Side of Order)	26,50€
Niçoise Salad	24,00€

BREADS & SAVOURIES

Hamburger or Cheeseburger	24,00€
Club Sandwich Chicken/Bacon	21,00€

PASTAS, RISOTTOS & EGGS

Plain Organic Omelette	16,00€
Stuffings : Cheese, Ham or Mushrooms	17,00€
Orecchiette Pasta with Tomato and Basil, Spicy or not (Végétarien)	18,00€

MAIN COURSES

Daily Plate	19,50€
Beef Tartare	22,50€
Grilled Mediterranean Seabass	33,00€
Milanaise Veal Escalope "Voilier Style"	29,00€
Grilled Sirloin Steak, Pepper Sauce or Béarnaise	33,00€
Grilled Salmon, Virgin sauce, Tomatoe, Adzuki Bean	24,00€
Prawns Roasted with Hot Thai Pepper (spicy)	38,00€

CHOICE OF SIDE ORDERS

Fresh French Fries, Green Vegetables, Pasta, Rice	a choice
Any Supplementary Garnishes	6,00€
Pepper or Béarnaise Supplementary Sauce	sup. 3,00€

SWEET DELIGHTS

«David Piron» Pâtisserie	10,00€
Our Desserts of the Day	9,00€
Home Made Lemon Tart with Meringue	9,00€
Crème Brûlée with Bourbon Vanilla	9,00€
Dark «Tonka» Chocolate Cake (Gluten Free)	10,00€
Profiterolles CC (2 pieces)	9,00€
Cheese-Cake as in NY	10,00€
Seasonal Fruit	13,00€
Coffee with Treats	9,50€