



LE RESTAURANT

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

LE PLAT DU JOUR 19,50 €

FORMULE 24,50 €

Uniquement Midi - Lundi au vendredi de 12h00 à 14h30

1 Plat du Jour
+ 1 Dessert du Jour ou 2 Boules de Glaces
+ Café
Boissons non incluses

Sup. Dessert «David Piron» 2€

LES ENTRÉES

Soupe de Poissons, Rouille et Croûtons	13,90€
Salade de Quinoa, Légumes et Fruits (Végétarien-BIO)	14,50€
Ceviche de Dorade (Épicé), «Gingembre Citron Coriandre»	12,50€
Guacamole & Tortilla Chips	9,00€
Mozzarella & Jambon de Parme	12,90€
Ou les 3 : Ceviche, Guacamole, Mozzarella	29,00€

LES CLASSIQUES

Foie Gras de Canard Mi-Cuit « Maison »	26,00€
Salade de Crabe aux Pousses d'Épinard	26,50€
Tomates, Mozzarella & Basilic (Bio)	24,00€
Caesar Salade « Poulet »	23,00€
Milanaise de Veau Façon Voilier	29,00€
Gambas Grillées au Piment Thaï (épicé)	36,00€
Cotillettes d'Agneau de Provence, Grillées «Ail et Thym»	28,50€

LES PÂTES, RISOTTOS & OMELETTES

Omelette aux Œufs Bio de la Ferme	16,00€
Garnie : Fromage, Jambon ou Champignons	17,00€
Orrechiette Tomate & Basilic, Épicées ou pas (Végétarien)	18,00€
Linguine aux Gambas Persillées (épicé)	26,50€
Risotto « Retour du Marché »	24,00€

LES PLATS

Pavé de Saumon grillé Sauce Citron	24,00€
Loup Grillé élevé en Méditerranée	33,00€
Filet de Bœuf Grillé ou Entrecôte selon arrivage,	Le Filet 36,00€
Sauce Poivre ou Béarnaise	L'Entrecôte 33,00€
Cheeseburger ou Hamburger	24,00€
Ceviche de Dorade (Épicé), «Gingembre Citron Coriandre»	26,00€
Tartare de Bœuf	22,00€
Cabillaud Servi en Fin Bouillon «Coco, Gingembre, Citronnelle»	26,00€

LES GARNITURES AU CHOIX

Pomme Purée à l'Huile D'Olives, Frites Fraîches, Riz Basmati,	
Poêlée de Légumes Verts, Salade, Courgettes «Thym-Citron»	au choix
Garniture Supplémentaire	6,00€
Sauce : Béarnaise ou Poivre	sup. 3,00€

FROMAGES & DESSERTS

Planche de Fromages "Maison Mons"	20,00€
Sélection de Pâtisseries Proposée par «David Piron»	10,00€
Dessert du Jour	9,00€
Tarte Fine aux Pommes, Glace Vanille	9,00€
Crème Brûlée Vanille Bourbon	8,50€
Ile Flottante	6,50€
Moelleux au Chocolat et Fève Tonka, Crème Anglaise et Chantilly (sans gluten)	9,00€
Fruits de Saison	12,00€
Profiterolles (2 choux)	9,50€
Assiette Gourmande	10,00€

DAILY PLATE 19,50 €

« LA FORMULE » 24,50 €

Only at Noon : From Monday to Friday / From 12:00am to 2:30pm

1 Daily Plate
+ 1 Dessert of the Day or 2 Ice cream Scoops
+ Coffee
Drink not Included

Extra Charge for the «David Piron» Dessert 2€

STARTERS

Fish Soup with « rouille » and croutons	13,90€
Vegetables & Fruits in a Quinoa Salad (Végétarien-Organic)	14,50€
Seabream Ceviche (Spicy), «Ginger, Lemon, Coriander»	12,50€
Guacamole & tortilla Chips	9,00€
Mozzarella & Parma Ham	12,90€
Or all 3 : Ceviche, Guacamole, Mozzarella	29,00€

THE CLASSICALS

Home-Made Duck Foie Gras	26,00€
Crab salad with baby spinach	26,50€
Tomatoes, Mozzarella & Basil (Organic)	24,00€
Caesar Salad with chicken	23,00€
Milanaise Veal Escalope "Voilier Style"	29,00€
Prawns Roasted with Hot Thai Pepper (spicy)	36,00€
Grilled Lamb Chops From Provence, with Garlic and Thyme	28,50€

PASTAS, RISOTTOS & EGGS

Plain Organic Omelette	16,00€
Stuffings : Cheese, Ham or Mushrooms	17,00€
Orrechiette Pasta with Tomato and Basil, Spicy or not (Végétarien)	18,00€
Linguine Pasta with Prawns & Parsley (spicy)	26,50€
Risotto « Return to the Market »	24,00€

MAIN COURSES

Grilled Salmon Fillet with Lemon Sauce	24,00€
Grilled Mediterranean Seabass	33,00€
Grilled Beef Fillet or Sirloin Steak (According to Load),	Fillet 36,00€
Pepper Sauce or Béarnaise	Sirloin Steak 33,00€
Cheeseburger or Hamburger	24,00€
Seabream Ceviche (Spicy), «Ginger, Lemon, Coriander»	26,00€
Beef Tartare	22,00€
Cod Served in a Broth «Coconut, Ginger, Lemongrass»	26,00€

CHOICE OF SIDE ORDERS

Mashed Potatoes with Olive Oil, Fresh French Fries, Basmati Rice,	
Fried Green Vegetables, Green Salad, Zucchini «Thyme Lemon»	a choice
Any Supplementary Garnishes	6,00€
Pepper or Béarnaise Supplementary Sauce	sup. 3,00€

CHEESES & SWEET DELIGHTS

Cheese Platter "Maison Mons"	20,00€
«David Piron» Pâtisserie	10,00€
Dessert of the Day	9,00€
Apple Pie with Vanilla Ice-Cream	9,00€
Crème Brûlée with Bourbon Vanilla	8,50€
Ile Flottante	6,50€
Chocolate and Tonka Bean Cake, Custard and Whipped Cream (Gluten free)	9,00€
Seasonal Fruit	12,00€
Profiterolles (2 pieces)	9,50€
Gourmand Plate	10,00€