



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 Glace
+ Café
Boissons non incluses

Sup. Dessert «David Piron» 2€

LES ENTRÉES

Soupe de Poissons, Rouille et Croûtons	14,00€
Bol de Quinoa, Légumes et Fruits (BIO-Végétarien)	14,50€
Terrine Maison, Cornichons, Pain grillé	9,00€
Moules Persillés Gratinées	14,00€
Mozzarella Di Buffalo, Betterave, Grenade et Persil (BIO)	9,50€
Ou les 3 : Terrine, Moules, Mozzarella	29,00€

LES CLASSIQUES

Foie Gras de Canard, Chutney, Toast	26,00€
Caesar Salade « Poulet »	23,00€
Milanaise de Veau «Parmesan, Riquette, Tomate, Balsamique»	29,00€
Foie de Veau en Persillade, Lard et Vinaigre de Framboise	27,00€
Gambas au Curry Vert et Lait de Coco Façon Soupe Thaï (épicé)	36,00€
Daube de Boeuf à la Provençale, servie avec Gnocchi	24,00€

LES PÂTES, RISOTTOS & OMELETTES

Omelette aux Œufs Bio de la Ferme	16,00€
Garnie : Fromage, Jambon ou Champignons	17,00€
Penne à la Carbonara	18,00€
Linguine aux Gambas Persillées (épicé)	26,50€
Risotto « Retour du Marché »	24,00€

LES PLATS

Pavé de Cabillaud Cuit à la Plancha, Sauce Citron	26,50€
Dorade élevée en Méditerranée, Rotie au Fenouil	34,00€
Filet de Bœuf, Grillé ou Sauce Poivre	36,00€
Ou Rossini avec Foie Gras et Sauce aux Cèpes	42,00€
Cheeseburger ou Hamburger	24,00€
Marmite du Pêcheur du Voilier	35,00€
Notre Tartare de Boeuf	24,00€

LES GARNITURES AU CHOIX

Pomme Purée beurre muscade, Frites Fraîches,	
Gnocchi à la crème de champignons et Huile de Truffes	
Légumes Verts, Salade du moment, Riz Thaï	au choix
Garniture Supplémentaire	6,00€
Sauce : Cèpes ou Poivre	sup. 3,00€

FROMAGES & DESSERTS

Planche de Fromages "Maison Mons"	20,00€
Pâtisserie Proposée par «David Piron»	10,00€
Dessert du Jour	9,00€
Tarte Fine aux Pommes, Glace Vanille	9,00€
Crème Brûlée Bergamote	9,00€
Ile Flottante	6,50€
Moelleux au Chocolat et Fève Tonka, Crème Anglaise et Chantilly (sans gluten)	10,00€
Fruits de Saison	13,00€
Profiterolles (2 choux)	9,50€
Assiette Gourmande	10,50€

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	14,00€
Vegetables & Fruits in a Quinoa Salad (Végétarien-Organic)	14,50€
Home-Made Terrine, Pickles & Toasted Bread	9,00€
Browned Mussels with Parsley	14,00€
Mozzarella Di Buffalo, Beetroot, Pomegranate & Parsley(Organic)	9,50€
Or all 3 : Terrine, Mussels, Mozzarella	29,00€

THE CLASSICALS

Duck Foie Gras, Chutney & Toast	26,00€
Caesar Salad with chicken	23,00€
Milanaise Veal Escalope "Parmesan Cheese, rockettes, Tomato, Balsamic"	29,00€
Veal Liver Cooked with Parsley, bacon and Raspberry Vinegar	27,00€
Prawns in a Green Curry and coconut Milk as a Thaï Soup (Spicy)	36,00€
Provençale Beef Daube Served with Gnocchi	24,00€

PASTAS, RISOTTOS & EGGS

Plain Organic Omelette	16,00€
Stuffings : Cheese, Ham or Mushrooms	17,00€
Penne in a Carbonara Sauce	18,00€
Linguine Pasta with Prawns & Parsley (spicy)	26,50€
Risotto « Return to the Market »	24,00€

MAIN COURSES

Grilled Cod Filet, Lemon Sauce	26,50€
Mediterranean Sea Bream, Roasted in Fennel	34,00€
Beef Filet, Grilled or with Pepper sauce	36,00€
Or «Rossini» with Foie Gras and Ceps sauce	42,00€
Cheeseburger or Hamburger	24,00€
«Marmite du Pêcheur»	35,00€
Our Beef Tartare	24,00€

CHOICE OF SIDE ORDERS

Mashed Potatoes with Netmug butter, Fresh French Fries,	
Gnocchi with Creamy Mushroom Sauce and truffle oil,	
Green Vegetables, Daily Salad, Thaï Rice	a choice
Any Supplementary Garnishes	6,00€
Supplementary Pepper or Ceps 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 Bergamot	9,00€
Ile Flottante	6,50€
Chocolate and Tonka Bean Cake, Custard and Whipped Cream (Gluten free)	10,00€
Seasonal Fruit	13,00€
Profiterolles (2 pieces)	9,50€
Gourmand Plate	10,50€