



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 PETITS CREUX

Soupe de Poissons, Rouille et Croûtons	15,50€
Bol de Quinoa, Légumes et Fruits (BIO-Végétarien)	14,50€
Avocat, Tartare de Dorade	14,80€
Poulpe Grillé, Pomme de terre et Condiments	17,50€
Mozzarella Di Buffalo, Asperges, Huile d'Olive	10,90€
Tartine Gourmande «Avocat, Oeuf poché, Ciboulette»	14,50€

LES PLATS

Pavé de Cabillaud «Rôti, Fumé»	29,00€
Tartare de Dorade «Yuzu, Citron, Herbes»	26,50€
Tippie de Black Tiger «Épicé» en salade Thai	36,00€
Cheeseburger	24,00€
Notre Tartare de Boeuf, frites Salade	24,00€
Gnocchi au Beurre de Sauge, Artichauts, Parmesan	22,00€
Tataki de Rumsteack	24,50€
Belle Assiette Végétarienne «Légumes de Saison Cuits et Crus, Céréales»	22,00€
Brouillade d'Oeufs Bio aux Asperges et Comté	18,50€

LES CLASSIQUES

Linguine aux Gambas Persillées (épicé)	28,00€
Caesar Salade « Poulet » (avec ou sans Anchois)	24,00€
Milanaise de Veau «Parmesan, Riquette, Tomate»	29,00€
Entrecôte «Simmental» Grillée (environ 350gr), sauce au Choix	34,00€
Loup élevé en Méditerranée, Rôti au Fenouil	34,00€

LES GARNITURES AU CHOIX

Pomme Purée, Frites Fraîches, Légumes Verts,	
Salade Verte, Riz Basmati, Linguine	au choix
Garniture Supplémentaire	6,00€
Sauce : Vierge, Poivre, Chimichurri, «Yaourt Coriandre Curry»	sup. 3,00€

FROMAGES & DESSERTS

Planche de Fromages "Maison Mons"	20,00€
Pâtisserie Proposée par «David Piron»	10,00€
Dessert du Jour	9,00€
Brioche Perdue, «Chantilly Mascarpone», Fruits	11,00€
Crème au Chocolat (70%), Tuile au Grué de Cacao	10,00€
Ile Flottante	7,00€
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	11,00€

Nos prix sont nets en Euros taxes et services 15% compris

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€

SNACKS

Fish Soup with « rouille » and croutons	15,50€
Vegetables & Fruits in a Quinoa Salad (Végétarien-Organic)	14,50€
Avocado, Sea bream Tartar	14,80€
Grilled Octopus, Potatoes and Condiments	17,50€
Mozzarella Di Buffalo, Asparagus, Olive Oil	10,90€
Gourmet Toast «Avocado, Poached Egg, Chive»	14,50€

MAIN COURSES

Grilled and Smoked Cod Filet	29,00€
Sea Bream Tartar «Yuzu, Lemon, Herbs»	26,50€
Tippie of Black Tiger, Like a Thai Salad (Spicy)	36,00€
Cheeseburger	24,00€
Our Beef Tartar, Fresh French Fries, Salad	24,00€
Gnocchi with Sage Butter, Artichokes, Parmesan	22,00€
Tataki of Rumsteack	24,50€
Vegetarian Plate «Cooked and Raw Seasonal Vegetables, Cereals»	22,00€
Organic Scramble Eggs with Asparagus and Comté cheese	18,50€

THE CLASSICALS

Linguine Pasta with Prawns & Parsley (spicy)	28,00€
Caesar Salad with chicken, with or without Anchoies	24,00€
Veal Cutlet Milanese "Parmesan Cheese, Arugula, Tomato"	29,00€
Grilled Sirloin Steak with your choice of Sauce	34,00€
Mediterranean Sea Bass, Roasted in Fennel	34,00€

CHOICE OF SIDE ORDERS

Mashed Potatoes, Fresh French Fries, Green Vegetables,	
Green Salad, Basmati Rice, Linguine	a choice
Any Supplementary Accompaniments	6,00€
Supplementary Pepper, Virgin, Chimichurri, «Yoghurt Coriander Curry» Sauce	sup. 3,00€

CHEESES & SWEET DELIGHTS

Cheese Platter "Maison Mons"	20,00€
«David Piron» Pâtisserie	10,00€
Dessert of the Day	9,00€
Brioche French Toast, «Whipped Cream Mascarpone», Fruits	11,00€
Chocolate Cream (70%), Cocoa Grué Tuile	10,00€
Ile Flottante	7,00€
Chocolate and Tonka Bean Cake, Custard and Whipped Cream (Gluten free)	10,00€
Seasonal Fruit	13,00€
Profiterolles (2 pieces)	9,50€
Gourmand Plate	11,00€

Our rates are in Euros and include VAT and Services 15%