



# LE RESTAURANT

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

Our Chef Nicolas Boucher 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 «stephane Saluzzo» 2€

## 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 «stephane Saluzzo» Dessert 2€

## LES ENTRÉES

Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Chutney du Moment et Notre Pain des Morts	25,00€
Croque Monsieur aux saveurs Truffées (Prédécoupé - À Partager)	11,00€
Soupe de Poissons, Rouille et Croûtons	14,00€
Caesar Salade « Poulet »	23,00€
Salade de Quinoa aux Herbes Fraîches, Féta et Dattes Séchées	14,00€
Mozzarella & Tomate de Saison, Jambon de Parme et Basilic	16,00€
Fraîcheur de Crabe & Saumon Fumé, Pousses d'Épinard & Fenouil Croquant	27,00€
Tartine Gourmande Avocat & Oeuf Poché, Coriandre et Oignon Rouge	16,00€

## LES CLASSIQUES

Tartare de Boeuf (Préparé ou Non), Frites, Salade de Jeunes Pousses	24,00€
Milanaise de Veau Façon Voilier	29,00€
Filet de Bœuf Grillé ou Entrecôte	Le Filet 38,00€
Sauce Poivre ou Béarnaise, Garniture au Choix	L'Entrecôte 36,00€
Cheeseburger ou Hamburger, frites	26,00€
Foie de Veau cuisiné aux Oignons, Poitrine et Vinaigre de Framboise,	
Purée de Pomme de Terre	27,00€

## LES PÂTES, RISOTTOS & OMELETTES

Omelette Nature & Salade de Jeunes Pousses	15,00€
Omelette Mixte (Fromage, Jambon) & Salade de Jeunes Pousses	17,00€
Omelette complète (Fromage, Jambon, Champignons), Salade de Jeunes Pousses	18,00€
Linguine aux Gambas Persillées (Légèrement épicé)	26,50€
Linguine Coulis de Tomate et Basilic (Épicé ou Non)	18,00€
Risotto du Moment	25,00€

## LES PLATS

Calamars à la Provençale, Basilic, Salade de Jeunes Pousses	26,00€
Poke Bowl de légumes & Saveurs Thaï, Sauce Ponzu Avec Espadon	19,00€ 24,00€
Gambas Grillées au Piment Thaï (Légèrement épicé), Pôlée de Légumes Croquants et Pousses de Soja	36,00€
Céviche de Loup aux Agrumes, Frites, Salade de Jeunes Pousses	23,00€
Tartare de Thon & Avocat au Goût Asiatique, Riz Basmati	24,00€
Cabillaud Servi en Fin Bouillon «Coco, Gingembre, Citronnelle», Riz Basmati	26,00€
Raviolis de Homard Européen aux senteurs des Bois et Son Émulsion de Carapaces, Jeunes Pousses D'Épinard	42,00€
Loup Grillé élevé en Méditerranée, beurre Citronné, Riz Basmati	33,00€

## LES GARNITURES AU CHOIX

Purée de Pomme de Terre, Frites, Légumes du Marché, Linguine, Salade de Jeunes Pousses	au choix
Garniture Supplémentaire	6,00€
Sauce : Béarnaise ou Poivre	sup. 3,00€

## FROMAGES & DESSERTS

Sélection de Fromages "Maison Mons" Meilleur Ouvrier de France	14,00€
Pâtisserie Proposée par «Stephane Saluzzo»	9,00€
Dessert du Jour	8,00€
Tarte Fine aux Pommes, Glace Vanille	9,00€
Crème Brûlée Vanille Bourbon	9,00€
Ile Flottante	7,00€
Riz au Lait «de Mon Enfance», Caramel au Beurre Salé	8,00€
Fruits de Saison	12,00€
Profiteroles (2 choux)	9,00€
Café Gourmand	11,00€

## STARTERS

Duck Foie Gras, Chutney of the Day & «Pain des Morts»	25,00€
Croque Monsieur Flavoured with Truffles (Pre-cut - To Share)	11,00€
Fish Soup with «rouille» and croutons	14,00€
Caesar Salad with chicken	23,00€
Quinoa Salad with fresh Herbs, Feta & Dried Dates	14,00€
Mozzarella & Seasonal Tomatoes, Parma Ham & Basil	16,00€
Crab & Smoked Salmon salad, Spinach & Crunchy Fennel	27,00€
Gourmet Toast «Avocado and Poached Egg», Coriander & Red Onion	16,00€

## THE CLASSICALS

Beef Tartare (Prepared or Not), French Fries, Young Shoots Salad	24,00€
Milanaise Veal Escalope "Voilier Style"	29,00€
Grilled Beef Filet or Sirloin Steak	Filet 38,00€
Pepper Sauce or Béarnaise, Your Choice of Side Order	Sirloin Steak 36,00€
Cheeseburger or Hamburger, French Fries	26,00€
Veal Liver Cooked with Onions, bacon and Raspberry Vinegar, Mashed Potatoes	27,00€

## PASTAS, RISOTTOS & EGGS

Plain Omelette & Young Shoots Salad	15,00€
Mixte Omelette (Cheese & Ham Stuffing) & Young Shoots Salad	17,00€
Full Omelette (Cheese, Ham & Mushrooms Stuffing), Young Shoots Salad	18,00€
Linguine Pasta with Prawns & Parsley (Slightly Spicy)	26,50€
Linguine with Tomato Coulis and Basil (Spicy or Not)	18,00€
Risotto of the Day	25,00€

## MAIN COURSES

Provençal Calamari with Basil & Young Shoots Salad	26,00€
Vegetable Poke Bowl & Thaï Flavours with Ponzu Sauce (Vegan) Or With Swordfish	19,00€ 24,00€
Prawns Grilled with Thai Chili (Slightly Spicy), Crunchy Fried Vegetables and Soya Sprouts	36,00€
Sea Bass Ceviche with Citrus Fruits, French Fries & Young Shoots Salad	23,00€
Asian Flavoured Tuna & Avocado Tartare, Basmati Rice	24,00€
Cod Served in a Broth «Coconut, Ginger, Lemongrass» (Slightly Spicy), Basmati Rice	26,00€
Ravioli of European Lobster with Forest Flavours and its Shell Emulsion, Spinach Sprouts	42,00€
Grilled Mediterranean Seabass, Lemon Butter Sauce, Basmati Rice	33,00€

## CHOICE OF SIDE ORDERS

Mashed Potatoes, French Fries, Vegetables from the Market, Linguine Pasta, Young Shoots Salad	a choice
Any Supplementary Garnishes	6,00€
Pepper or Béarnaise Supplementary Sauce	sup. 3,00€

## CHEESES & SWEET DELIGHTS

Selected Cheeses "Maison Mons" Best Artisan in France	14,00€
Pâtisserie Proposed by «Stephane Saluzzo»	9,00€
Dessert of the Day	8,00€
Fine Apple Tart with Vanilla Ice-Cream	9,00€
Crème Brûlée with Bourbon Vanilla	9,00€
Floating Island	7,00€
My Childhood Rice Pudding with Salted Butter Caramel	8,00€
Seasonal Fruit	12,00€
Profiteroles (2 pieces)	9,00€
Coffee with a selection of little Sweet Delights	11,00€