



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 Tarte Tatin ou 2 Boules de Glace
+ Café
Boissons non incluses

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 Tarte Tatin or 2 Ice cream Scoops
+ Coffee
Drink not Included

A PARTAGER

Planche de Charcuterie Internationale «Italie, France, Espagne»	14,00€
Planche de Fromage «Maison Mons» meilleur ouvrier de France	15,00€
Planche Mixte	16,00€
Crispies de Volaille, Sauce Aigre-Douce	9,00€
Croque Monsieur aux Saveurs Truffées	9,00€

ENTRÉES

Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Chutney du Moment	24,00€
Assiette de Saumon Fumé, Toasts et Citron	26,00€
Soupe de Poissons de Roche, Rouille et Croûtons	14,00€
Caesar Salade Poulet ou Gambas ou Avocat	22€ ou 24€ ou 21€
Mille-Feuilles de Crabe et Betterave au Curry, Pomme Grany Smith	27,00€
Poke Bowl Végétarien de Légumes à la Thaï	19,00€
Poke Bowl Légumes Thon Cru Mariné au Soja, Jus de Yuzu et Sésame	22,00€
Soupe à L'Oignon Gratinée, Croutons	14,00€

AVEC DES OEUFS BIO FERMERS

Omelette Nature, Salade ou Frites	15,00€
Omelette Jambon Fromage, Salade ou Frites	17,00€
Omelette Jambon, Fromage et Champignons, Salade ou Frites	18,00€

LES PLATS

Tartare de Bœuf Charolais Préparé si vous le souhaitez, Frites salade	24,00€
Escalope de Veau Milanaise, Linguines, Coulis de Tomates au Basilic	27,00€
Entrecôte de Boeuf à la Plancha, 350gr, Frites, Sauce Béarnaise ou Poivre	32,00€
Cheeseburger dans le Charolais, Frites	23,00€
Loup de Méditerranée Grillé, Beurre Citronné ou Sauce Vierge, Poêlée de Légumes	33,00€
Tartare de Thon au Wakamé, Zest de Citron Vert et Avocat, Frites	22,00€
Gambas Grillées au Piment Thaï, Riz Basmati sauté aux aromates	35,00€
Marmite de la Mer	28,00€
Conchiglioni Farcis à la Ricotta et Tomates Confites, Tombée D'Épinard Gratiné au Parmesan	26,00€
Linguine à l'Arrabiata, Basilic en Feuille	18,00€
Linguine à la Sauce Tomate et Basilic	18,00€
Linguine aux Gambas Persillées, Légèrement relevée	26,00€

GARNITURES SUPPLEMENTAIRES

Changement de Garniture pour Purée Truffée	+3,00€
Purée de Pommes de Terre ou salade de Jeunes Pousses	6,00€
Poêlée de Légumes du Moment	8,00€
Purée Truffée	9,00€

DESSERTS

Pâtisserie Proposée par «David Piron»	9,00€
Assiette de Fruits de Saison	11,00€
Ile Flottante	9,00€
Tarte au Chocolat de mon Enfance	9,00€
Crème Brûlée Vanille Bourbon	9,00€
Tarte Tatin au Caramel et Beurre Salé	9,00€
Café Gourmand	11,00€

TO SHARE

Internationale Charcuterie Plate «Italia, France, Spain»	14,00€
Cheese Plate from «Maison Mons», Best worker in France	15,00€
Mixed Plate	16,00€
Croque Monsieur Flavoured with Truffles	9,00€
Chicken Crispies with Sweet and Sour Sauce	9,00€

STARTERS

Duck Foie Gras and Chutney	24,00€
Smoked Salmon Plate, Toasts and Lemon	26,00€
Rock Fish Soup with « Rouille » and Croutons	14,00€
Caesar Salad with Chicken or Prawns or Avocado	22€ or 24€ or 21€
Crab and Beetroot «Mille-Feuilles» with Curry & Granny Smith Apple	27,00€
Poke Bowl Vegetables & Thaï Flavors	19,00€
Poke Bowl Vegetables, Raw Tuna Marinated in Soy, Yuzu Juice and Sesame	22,00€
Traditional Onion Soup with Croutons	14,00€

WITH ORGANIC FARM EGGS

Plain Omelette, Green Salad or French Fries	15,00€
Cheese and Ham Omelette, Green Salad or French Fries	17,00€
Cheese, Ham and Mushrooms Omelette, Green Salad or French Fries	18,00€

MAIN COURSES

Beef Tartare from «Charolais», Prepared if you want, French Fries, Green Salad	24,00€
Milanese Veal Escalope, Linguine, Tomato and Basil Sauce	27,00€
Grilled Sirloin Steak, 350gr, French Fries, Pepper or Béarnaise Sauce	32,00€
Cheeseburger from «Charolais», French Fries	23,00€
Grilled Mediterranean Seabass, Lemon Butter Sauce, Fried Vegetables	33,00€
Tuna Tartare with Wakamé, Avocado and Lime Zest, French Fries	22,00€
Prawns Grilled with Thai Chili, Basmati Rice with Herbs	35,00€
Sea pot	28,00€
Conchiglioni Stuffed with Ricotta and Candied Tomatoes, Epinard Gratiné with Parmesan cheese	26,00€
Linguine Pasta with Arrabiata Sauce & Basil Leaves	18,00€
Linguine Pasta with Tomato and Basil Sauce	18,00€
Linguine Pasta with Prawns and Parsley (Slightly Spicy)	26,00€

SUPPLEMENTARY SIDE ORDERS

Change for Truffled Mashed Potatoes	+3,00€
Mashed Potatoes or Tender Sprouts Salad	6,00€
Fried Vegetables	8,00€
Truffled Mashed Potatoes	9,00€

SWEET DELIGHTS

«David Piron» Pâtisserie	9,00€
Seasonal fruits Plate	11,00€
Ile Flottante	9,00€
Chocolate Tarte from my Childhood	9,00€
Crème Brûlée with Bourbon Vanilla	9,00€
Tarte Tatin with Caramel and Salted Butter	9,00€
Coffee with a selection of little Sweet Delights	11,00€