



A LA CARTE



NOS ENTRÉES STARTERS

Salade Niçoise * (Mesclun, tomates, poivrons, haricots verts, pommes de terre, thon frais, olives et anchois) <i>Niçoise (Mesclun, tomatoes, peppers, green beans, potatoes, tuna, olives & anchovy</i>	11 €
Carpaccio de Bœuf et son mesclun <i>Beef carpaccio with mixed salad leaves</i>	11 €
Croustini de jambon cru, tomates et parmesan <i>Croustini of cured ham, tomatoes and parmesan cheese</i>	9 €
Salade du « TekZen » * (Mesclun, Croûtons de fromage de Chèvre chaud au miel, pignons, noix) <i>« TekZen » Salad (Mesclun, Hot goat cheese & toasts with honey, pine nuts, walnuts)</i>	9 €
Soupe froide de tomates et cèleri, grana padano <i>Cold soup tomatoes and celeri, parmesan cheese grana padano</i>	9 €
Salade « Les Printanières » au saumon et tapenade <i>Salad « Les Printanières » with salmon and olive cream</i>	9 €
Entrée du Jour <i>Today's special starter</i>	7 €
* En plat <i>Main course</i>	+ 3 €

NOS PLATS CHAUDS HOT MAIN COURSE



Entrecôte grillée et son beurre doux <i>Burned out entrecote with unsalted butter</i>	15 €
Loup grillé (pièce entière) <i>Bar grilled (whole fish)</i>	15 €
Thon frais grillé mi cuit <i>Tuna freshly burned out at the middle cooked</i>	15 €
Magret de canard rôti à l'orange <i>Roti duck breast with orange</i>	14 €
Burger Tekzen <i>Burger Tekzen</i>	14 €
Tagliatelles fraîches (saumon / pistou / bolognaise) <i>Pasta</i>	13 €
Suprême de volaille aux champignons <i>Chicken supreme served with mushrooms</i>	13 €
Cassolette de Saint Jacques et asperges <i>Cassolette of scallops and asparagus</i>	13 €
Lasagnes de rougets, basilic et petits légumes <i>Lasagne of red mullet, basil and small vegetables</i>	13 €
Plat du Jour <i>Today's special main course</i>	9 €

Origine de nos viandes: Bœuf (Pologne, Allemagne, Argentine) et veau (France, Pologne, Allemagne, Argentine)
Beef origins (Pologne, Allemagne, Argentine) & veal origins (France, Pologne, Allemagne, Argentine)

Tous nos prix sont taxes et service compris *Taxes and service included*



FROMAGES & GOURMANDISES CHEESE & DESSERTS

Assiette de fromages affinées	7 €
Carpaccio d'ananas	6 €
Fondant au chocolat, crème anglaise	6 €
Verrine de Tiramisu spéculos « maison »	5 €
Crumble fruits rouges, glace vanillée	5 €
Crème brûlée	5 €
Palette sucrée Tekzen	5 €
Coupe de Glaces ou Sorbets	4 €
Dessert du Jour	4 €



Menu Business à 12€

(Le midi uniquement et hors week end)

Entrée du Jour + Plat du Jour Ou Plat du Jour + Dessert du Jour

Starter of the day + Main Course of the day or Main Course of the day + Dessert of the day



Menu TekZen à 16€

Entrée + Plat + Dessert *selon le choix suivant*

Starter + Main Course+ Dessert

Entrée du Jour

Tatin de tomates et mozzarella

Rillettes de poissons à l'échalote, herbes fraîches

Salade « Les Printanières » au saumon et tapenade

Today's special starter

Tatin pie of tomato and mozzarella

Cold mixed fishes in the shallot with fres aromatics herbs

Salad « Les Printanières » with salmon and olive cream

Plat du Jour

Lasagnes de rougets, basilic et petits légumes

Saumon grillé à l'unilatéral

Papillote de volaille aux légumes frais et citron

Today's special main course

Lasagne of red mullet, basil and small vegetables

One side grilled salmon

Curlpaper of poultry with lemon and vegetables

Dessert du Jour

Nage de Fruits Frais et son sorbet

Crème brûlée

Café gourmand

Today's special dessert

Sorbet and red fruits

creme brulee

café gourmand

Menu Enfant à 6 €

CHILDREN MENU (3 -10 ans) _ (3 to 10 years old)

Plat et dessert au choix

Filet de poisson

Ou

Nuggets de Poulet

Ou

Steak Haché poêlé

Dessert du jour

Ou

Glace

Choice of main course & dessert

Fish fingers

Or

Chicken nuggets

Or

Beefburger "poêlé"

Dessert of the day

Or

Ice Cream

