

NOS ENTRÉES STARTERS

Carpaccio de Bœuf et son mesclun <i>Beef carpaccio with mixed salad leaves</i>	11 €
Salade « Les Printanières » au saumon et tapenade * <i>Salad « Les Printanières » with salmon and olive cream</i>	9 €
Croustini de jambon cru, tomates et parmesan <i>Croustini of cured ham, tomatoes and parmesan cheese</i>	9 €
Méli-Mélo de tortis en salade « Maison » <i>Meli-Melo torselsalade « homemade »</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



Filets de rougets rôtis et leurs confits de légumes provençaux <i>Roasted Red Mullet and candied vegetables of Provence</i>	17 €
Magret de canard frais aux pêches <i>Roti duck breast with</i>	16 €
Bavette grillée à l'échalote confite <i>Grilled steak with candied shallot</i>	16 €
Filet de sébaste grillée <i>Grilled fillet of red fish</i>	15 €
Burger "Maison" <i>Burger</i>	14 €
Tagliatelles : Saumon (salmon) <i>Pasta Pistou (Basil)</i> Champignons frais (fresh mushrooms)	13 €
Plat du Jour <i>Today's special main course</i>	9 €

Nos plats sont accompagnés d'un féculent et de légumes frais selon la saison
Our dishes are accompanied by a starch and fresh seasonal vegetable

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*



Menu à 17€

Entrée + Plat + Dessert *selon le choix suivant*
Starter + Main Course + Dessert

Entrée du Jour

Tatin de légumes et tomates confites

Buffet d'entrée *

Today's special starter

Tatin pie of vegetables and crystallized tomatoes

*Appetizer buffet **

Plat du Jour

Souris d'agneau fondante cuite à notre façon

Saumon rôti sauce tartare

Today's special main course

Melting lamb shank cooked in our way

Roasted Salmon Tartare sauce

Dessert du Jour

Crème brûlée vanille « Maison »

Tarte aux poires et amandes

Today's special dessert

creme brulee

Pear and Almond tart

* à partir du 1^{er} Juillet 2011 From 1st of July

Tous les Mardis : Tartare de Bœuf 14 €
Every Tuesdays : Beef Tartare



Menu Enfant à 8 €



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

Dessert

Choice of main course & dessert

Fish fingers

Or

Chicken nuggets

Or

Beefburger

Dessert

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