

★ les entrées ★

- **Caesar au poulet, la tite ou grande** *Chicken caesar salad* 9 - 16 €
- **Caesar aux gambas, la tite ou grande** *King prawns caesar salad* 12 - 18 €
- **Tomate & mozzarella di Buffala** *Tomato and mozzarella di Buffala* 16 €
- **Melon San Daniele** *Melon and cured ham* 18 €
- **La niçoise** *Salad, tomato, tuna, anchovies, sweet peppers, eggs, artichokes, olives* 15 €
- **L'artichaut Papadom, parmesan, poivrons marinés** 15 €
Artichoke salad, Parmesan, marinated peppers and papadom
- **La Caraïbe** *Salad, tomato, avocado, corn, crab...* 18 €
- **Croustillant de chèvre et San Daniele** 18 €
Crispy goat cheese, salad, cured ham, mushrooms, tomato
- **Poêlée de Saint-Jacques et gambas façon "Thai"** 20 €
Warm scallops & prawns, thai sauce
- **Cœur de saumon à la Japonaise** *Marinated salmon, hiyashi wakame* 19 €

- **Nems au poulet** *Chicken fried springrolls* 14 €
- **Frito misto** *Frito misto* 17 €
- **La tapas "selon"** *Tapas* 15 €
- **Tempura de gambas** *King prawn fritters* 18 €

★ La carte ★


- **Tartare de bœuf frites et salade** *Raw beef "tartare" french fries and green salad* 17 €
- **Filet de bœuf grillé ou sauce morilles** *Beef tenderloin grilled or mushroom sauce* 26 €
- **Flip/flop de bœuf & shrimps** *Small beef tenderloin & shrimps* 28 €
- **Plancha Pluma, polenta et sauce vierge** *Sliced pluma, polenta* 23 €
- **Plancha Calamars, polenta et sauce vierge** *Grilled calamares, polenta* 22 €
- **La Planchita pluma, calamars et gambas à la plancha, polenta et sauce vierge** 28 €
Planchita grilled pluma and calamares and king prawn, polenta
- **Filet de loup, basilic, ratatouille, panisses** 24 €
Filet of sea bass, basil, ratatouille, panisses
- **Ka-mi-kaz d'espardon mi-cuit-mi-cru** *Swordfish lightly cooked, shop suey vegetables* 24 €
- **Gambas rôties citron vert, riz thai, shop suey** 30 €
Roasted king prawns lime, thai rice, shop suey vegetables
- **Tofu et ses légumes sautés au wok** *Tofu and sauted vegetables* 17 €
- **Risotto veggio Asperges, carottes, petits pois, épinards, huile de truffe** 18 €
Veggio risotto asparagus, carrots, peas, spinach, truffle oil...
- **Risotto de Saint-Jacques** *Risotto with scallops, asparagus, carrots, peas, spinach, truffle oil...* 24 €
- **Risotto au poulet** *Risotto with chicken, asparagus, carrots, peas, spinach, truffle oil...* 23 €
- **Penne mozzarella & jambon San Daniele** *Penne mozzarella & cured ham* 17 €
- **Penne aux poulpes et pistou rouge** *Penne with octopus and red pistou sauce* 18 €

- **Extra - frites, riz blanc, riz et mixe de légumes** 5 €
Extra - French fries, rice, rice and potato gratin, mixed vegetables

Pour les enfants *For your kids (- than 12)*

- **Steak haché, goujonnettes de poulet ou poisson, pâtes beurre ou tomate** 9 €
Steak haché, chicken or fish nuggets, french fries or pasta, penne with butter or tomato sauce

★ Les desserts ★

- **Café délice et ses macarons Ladurée** *Choice of coffee with macarons Ladurée*  12 €
- **Pastilla au Toblerone®** *Melted Toblerone® in a crispy pastry* 10 €
- **Tarte Tatin et glace vanille** *Warm up-side-down apple tart with vanilla ice-cream* 9 €
- **Tati Danièle** *Cake moelleux au chocolat* *Soft chocolate cake* 8 €

- **Faites votre sélection de petits desserts :** *Selection of small desserts :*
Tati Danièle, crème brûlée, macarons Ladurée, Salade de fruits frais, profiteroles...
Uno - 5 € / Duo - 8 € / Trio - 11 € / Gourmande - 14 €

- **Le carpaccio d'ananas** 8 €
- **Coupe de fraises** 8 €
- **Assiette de fruits frais (selon)** *Plate of fresh fruits* 16 €
- **Le fruit de saison (melon, pastèque, etc.)** 9 €
- **Les coupes glacées** *Ice-cream* 10 €
Dame-blanche, café ou chocolat liégeois, Caramel & nuts
- **Coupe de glace 2 boules, selon** 3,50 €
Vanille, chocolat, café, caramel, malaga, pistache, coconut, fruits de la passion, fraise, citron...