

Entrées / STARTERS

Tartare de bar au citron vert et civette 8.5
Tartare of sea bass with lime and minced chives

Terrine de foie gras mi-cuit 'maison' 13
Homemade terrine of foie-gras

Charcuterie corse 11
Plate of Corsican charcuterie

Sashimi de saumon cru frais et caviar d'aubergine 10
Fresh salmon sashimi and eggplant caviar

*Ravioles de Royan crème et parmesan 8.5
Ravioli 'de royans' with cream and parmesan

Salade de haricots verts frais, copeaux de foie gras 9
Salade of green beans and foie gras

Carpaccio de poulpe, mesclun de salade printanière 8
Octopus carpaccio with salad of field greens

Terrine de campagne maison pour '2/3 pers' 12
Homenade country terrine '2/3 people'

*Brick de chèvre chaud, bouquet de salade 8
Warm chèvre pastry with green salad

*Verrine de tomate mozzarella, croutons et tapenade 9.5
Appetizer of mozzarella, tomato, crouton and black olive tapenade

Plats / MAIN COURSES

Filet de bœuf extra, sauce béarnaise, et frites maison 23
Filet mignon of beef with béarnaise sauce and hand-cut french fries

Souris d'agneau braisée, purée à l'huile d'olive 19
Braised lamb shank, mashed potatoes

Fondant de bœuf servi tiède et ses légumes de saison façon 'pot au feu' 19
Stew of beef and fresh vegetables, 'pot au feu' style

Magret de canard rôti au poivre vert et haricots verts 18
Roasted duck breast with french string beans and green peppercorn sauce

Filet de bar à 'la plancha', légumes wok 17
Filet of Black Sea Bass 'à la plancha' with wok vegetables

Saumon rôti à l'unilateral et son risotto au parmesan 18
Roasted salmon with parmesan risotto

Penne 'printanière' 13

Tartare de bœuf 'classique/aller retour /huile d'olive parmesan' frites salade 18
Beef tartare 'classic / seared / olive oil and parmesan'

Poulet tandoori, riz basmati et crème de ciboulette 17
Chicken tandoori, basmati rice and chive cream sauce

Vitaminé de légumes vapeurs, et gambas 20
Basket of steamed shrimp and vegetables

Carpaccio de bœuf frites/salade 16
Beef carpaccio, field green salad and hand-cut french fries

*Assiette de légumes frais vapeur, huile d'olive 11
Plate of fresh steamed vegetables with olive oil 11

Salade diététique au poulet grillé et citron vert 14
Light garden salad with grilled chicken breast and lime

Salade 'playa' saumon mariné, crevettes, tomates cerises, avocat... 16
'Ocean salad' marinated salmon, shrimps, cherry tomatoes, avocado...

Desserts / DESERTS

Véritable fromage de brebis Basque 'A.O.C', compotée de cerises noires 9
Basque goat cheese with black cherry compote

Crème brûlée à la gousse de vanille 7.5
Crème brulée with fresh vanilla bean

Bouchon au chocolat 'mi-cuit' 9
Molten chocolate cake

Tiramisu maison / Traditional tiramisu 8

*Carpaccio d'ananas frais / Pineapple 'carpaccio' 7

Crumble aux pommes poires / Apple bear crisp 7.5

Assortiment de macarons 10
Assortment of macarons

Café gourmand 10
Gourmet coffee 'coffee served with desert tasting portions'

Sorbets et glaces '3euros la boule'
Selection of homemade sorbet and ice cream

Suppléments : Riz basmati / frites / salade / penne / purée. 3
Side dishes: basmati rice / french fries / green salad / penne / mashed potatoes

*Plat végétarien'
Prix en euros TTC et service compris'