

## Entrées / Starters...

Pour L'Apéro // Mini Assortiment d'Entrées 15<sup>euros</sup> Charcuterie corse, frito-misto, saumon 'gravellax', terrine d'agneau, shot gaspacho Appetizer Tasting Platter Corsican Charcuterie, Frito-Misto, Gravlax, Lamb terrine, sot of gaspacho // Terrine de Foie-Gras 'maison' 13 Homemade terrine of foie-gras // Charcuterie Corse 11 Corsican Charcuterie // Carpaccio de Poulpe Huile Olive, Citron, mesclun de Salade Printanière 8 Thinly Sliced Octopus with Baby Field Greens, Olive Oil and Lemon // Saumon « Gravlax » et crudités 10 Salmon Gravlax // Terrine d'agneau à l'estragon, 'maison' 9 vinaigrette de betterave Homenade Lamb Terrine with Tarragon and Beetroot Vinaigrette // Gaspacho du moment 6.5<sup>euros</sup> Seasonal Gaspacho // Salade Roquette Parmesan 6.5 Salad of Arugula and Shaved Parmesan // Ravioles de Royans Crème de Chèvre 8.5 Mini Ravioli 'Royans' with Chèvre and Cream // Roulé d' AUBERGINE, Roquette et Parmesan 6.5 Roled Eggplant with Arugula and Parmesan // Croustillant Tomate et Chèvre chaud, 7.5 Tomato and Chèvre Baked in pastry Crust

## Plats / Main Courses...

Filet de Bœuf extra, 200 grs 23<sup>euros</sup> Gratin Dauphinois / sauce Roquefort ou Poivre Filet Mignon of Beef with Potato gratin / Sauce Poivre or Roquefort // Selle d'Agneau Rôtie au Romarin 19 Ratatouille du vieux Nice Rosemary Roasted Loin of Lamb with Provencal Ratatouille // Brochette de Gambas 'à la plancha' 18 Légumes Wok Skewer of Jumbo Shrimp 'a la plancha' with Wok Vegetables // Dos de Saumon, sauce Vierge 18 Palet de Polenta Filet of Salmon, with Sauce Vierge and Toasted Polenta // Pavé de Flétan 'vapeur' 17 Coco et Citronelle risotto 'Arborio' croquant Steamed Halibut with Coconut, Lemongrass and Arborio Risotto // Tartare de Bœuf Frites et Salade 18 (Préparation : classique / aller retour / huile d'olive parmesan) Beef tartare with Hand-cut French Fries and Field Greens (Preparations : classic / seared / with olive oil and parmesan) // Carpaccio de Faux-filet sauce Thai 17<sup>euros</sup> Frites et Salade Farfalle au 'Gorgonzola' 13<sup>euros</sup> // avec Aiguillettes de Poulet 16 Bowtie Pasta with Gorgonzola 13 / Addition of Chicken 16 // Risotto 'Arborio' croquant aux Herbes 11 'tout simplement' Arborio Risotto with Fresh Herbs //

**Salades /** Salads...// Chiken Caesar Salad 16<sup>euros</sup> Romaine, yaourt, parmesan, anchois, jaune d'œuf, poulet grillé Grilled Chicken Caesar Salad // Salade 'Playa' Saumon Mariné, Crevettes, Tomates Cerises, Avocat... 16 'Ocean Salad' marinated Salmon, Shrimps, Cherry Tomatoes, Avocado...

**Desserts /** Véritable Fromage de Brebis Basque 'A.O.C', compotée de Cerises Noires 9<sup>euros</sup> Basque goat cheese with black cherry compote // Crème Brûlée aux Framboises 8 Raspberry Crème Brûlée // Véritable 'mi-cuit' au Chocolat 9 Caramel beurre salé et glace Vanille Molten Chocolate cake with Salted Carmal and Vanilla Ice Cream // Tiramisu 'leger' au Marsala 8 Marsala Tiramisu // Carpaccio d'Ananas frais 7 Pineapple 'Carpaccio' // Fondue de fruits frais Chocolat chaud 7.5 Chocolate Fondue with fresh Fruit // Café gourmand 10 Gourmet coffee (Coffee with a Dessert Tasting Menu)

**Vins /** Les Bordeaux Rouges A.O.C La bouteille 75cl // Château Victoria II « haut-Médoc » 2005 25<sup>euros</sup> // Chapelle de barbe « Bordeaux sup A.O.C » 2006 21<sup>euros</sup> // Château Haut-Selve « Graves » 2005 35<sup>euros</sup> // Mademoiselle.L N°3 « chateau La Lagune » 2007 31<sup>euros</sup> // Château Beau-Site Haut Vignoble « St-Estephe » 2006 42<sup>euros</sup> // Les Fiefs de Lagrange « St Julien » 2007 57<sup>euros</sup> // Vins Rouges de diverses Régions A.O.C // Domaine de Taluau « St Nicolas de Bourgeuil » 2008 25<sup>euros</sup> // Les Chanteraines « Saumur Champigny » 2008 22<sup>euros</sup> // Château St Lager « Brouilly » 2009 25<sup>euros</sup> // 'Parallèle 45' Jaboulet « Côtes du Rhône » 2008 24<sup>euros</sup> // David Duband Hautes Côtes de Nuits « Bourgogne » 2007 28<sup>euros</sup> // Vins Blancs A.O.C // Les Roches « Touraine Sauvignon » 2008 15<sup>euros</sup> // Château de Corcelles « Bourgogne Chardonnay » 2008 24<sup>euros</sup> // Olivier Savary « Petit-Chablis » 2008 28<sup>euros</sup> // Laurent Miquel Viognier Nord Sud « Languedoc » 2008 25<sup>euros</sup> // Clos la Maroutie « Montbazillac » 2008 26 // Les Châtaigniers « Sancerre » 2008 32<sup>euros</sup> // Vins Rosés A.O.C // Desbastides « Cave de St Tropez » 2009 23<sup>euros</sup> // St Julien des Vignes « Coteaux d'Aix en Provence » **AB** 2009 15<sup>euros</sup> // Pétale de Rose « Cotes de Provence » 2009 32<sup>euros</sup>