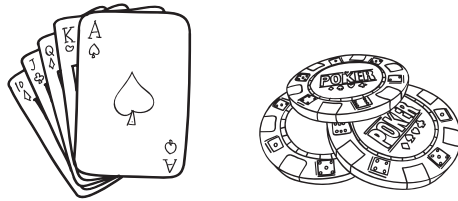


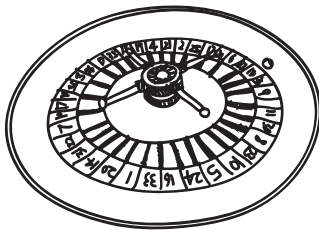
# Nos Formules

## Poker 20€



UNE ENTRÉE ou UNE PÂTE  
+  
UN VERRE DE VIN sélection du mois  
Formule valable du lundi au samedi  
le midi uniquement

## Roulette 44€

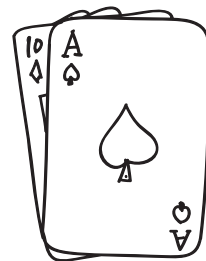


UNE ENTRÉE ou UNE PÂTE  
+  
UN PLAT  
+  
UN DESSERT ou FROMAGE

STARTER or PASTA + MAIN COURSE  
+ DESSERT or CHEESE

ANTIPASTO o PASTA + SECONDO  
+ DOLCE o FORMAGGIO

## Black Jack 31€



UN PLAT  
+  
UN DESSERT ou FROMAGE

MAIN COURSE  
+ DESSERT or CHEESE

SECONDO  
+ DOLCE o FORMAGGIO

## Nos Entrées Starters | Antipasti

- CAESAR SALAD AU BACON, POULET GRILLÉ ET CROUSTILLANT  17 €  
*CAESAR SALAD WITH BACON, GRILLED AND CRISPY CHICKEN*  
*INSALATA CAESAR AL BACON, POLLO GRIGLIATO E CROCCANTE*
- FINES TRANCHES DE PARME ET LARD DE COLONNATA, BURRATA, OLIVES AU FOUR  20 €  
*THINLY SLICED PARMA HAM AND "COLONNATA" BACON, BURRATA, OLIVES IN THE OVEN*  
*PROSCIUTTO DI PARMA E LARDO DI COLONNATA, BURRATA, OLIVE AL FORNO*
- SALADE AMÈRE AUX NOIX ET ROQUEFORT, LACTAIRES SANGUINS CONFITS,  CROÛTONS FROTTÉS À L'AIL DOUX, ŒUF POCHÉ 19 €  
*BITTER SALAD WITH NUTS AND "ROQUEFORT" CHEESE, CANDIED MUSHROOMS, GARLIC BREAD, POACHED EGG*  
*INSALATA AMARA ALLE NOCI E "ROQUEFORT"; FUNGHI CANDITI, CROSTINI SFREGATI ALL'AGLIO DOLCE, UOVO IN CAMICIA*
- CRÉMEUX DE LENTILLES À L'HUILE DE TRUFFE, POIRE POCHÉE AU VIN DOUX,  PARFAIT DE FOIE GRAS DE CANARD, PAIN GRILLÉ 20 €  
*CREAMY LENTILS WITH TRUFFLE OIL, POACHED PEAR SWEET WINE, DUCK FOIE GRAS PARFAIT, TOASTED BREAD*  
*CREMOSO DI LENTICCHIE ALL'OLIO DI TARTUFO, PERE BOLLITE AL VINO DOLCE, "FOIE GRAS" D'ANATRA, PANE GRIGLIATO*
- ÉMINCÉ DE SAUMON MARINÉ AUX ÉPICES DOUCES ET JUS DE BETTERAVE, 19 €  
LÉGUMES DIVERS, CONDIMENT AUX HERBES  
*MARINATED SALMON WITH SWEET SPICIES AND BEET SAUCE, VEGETABLES, HERBS CONDIMENTS*  
*SALMONE MARINATO ALLE SPEZIE DOLCI E COLINO DI BARBABIETOLA, VERDURE, CONDIMENTO ALLE ERBE*
- VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES, FOIE GRAS FRAIS POÊLÉ, BAGUETTINE AUX CÈPES 19 €  
*VELVET CHESTNUTS, PAN SAUTEED FRESH FOIE GRAS, CEPES "BAGUETTINE"*  
*VELLUTATA DI CASTAGNE, FOIE GRAS FRESCO SPADELLATO, BAGUETTINA AI FUNGHI*
- WON TON SOUP  18 €  
*Bouillon de poulet, sauce poisson, ravioli aux crevettes, nouilles chinoises, chou chinois, cébettes, coriandre*  
*Soup with shrimp ravioli, Chinese noodles and cabbage, condiments*  
*Brodo di pollo, fondo di pesce, tagliatelle cinesi, cavolo cinese, cipollotti, coriandolo*

## Nos Pâtes Fraîches Fresh Pasta | Pasta Fresca

TAGLIATELLE, RIGATONI, GNOCCHI VERTS, RAVIOLI AUX CÈPES, ORECCHIETTE 17 €  
*accommodés selon votre choix*

Ail, huile, piment  | Pesto  | Napolitaine et basilic  | Bolognaise | Carbonara  | Amatriciana 

*Prepared to order with your choice of: Garlic, spicy oil | Pesto | Napoletano and basil | Bolognaise | Carbonara | Amatriciana*  
*Condimento a piacere : Aglio, olio e peperoncino | Pesto | Napoletana e basilico | Bolognese | Carbonara | Amatriciana*

 végétarien -  avec porc -  avec fruits à coque -  avec sésame -  sans gluten



Conformément à la loi, la liste des principaux allergènes majeurs est disponible sur demande

# Nos Plats Garnis *Dish with side | Secondo con il suo Contorno*

TARTARE DE BŒUF TRADITION 	22 €
<i>TRADITIONAL BEEF TARTAR</i>	
<i>TARTARE DI MANZO TRADIZIONALE</i>	
250 g, viande de bœuf taillée au couteau, oignons, câpres, cornichons, persil, moutarde, citron, huile d'olive, ketchup, Worcestershire & tabasco sauce, garni de pommes frites	
CONFIT D'AGNEAU FAÇON TAJINE AUX FRUITS SECS ET MOELLEUX 	26 €
<i>LAMB CONFIT "TAJINE" STYLE, WITH DRIED FRUITS</i>	
<i>AGNELLO CANDITO AI FRUTTI SECCHI</i>	
DOS DE CABILLAUD RÔTI, SAUCE MISO, RIZ THAÏ 	24 €
<i>ROASTED BACK OF COD FISH, MISO SAUCE, THAÏ RICE</i>	
<i>FILETTO DI MERLUZZO ARROSTO, SALSA MISO, RISO THAÏ</i>	
OMELETTE AU FROMAGE, AU BACON OU AUX FINES HERBES,  	15 €
POMMES FRITES OU SALADE	
<i>CHEESE OR BACON OR FINE HERBS OMELETTE, FRENCH FRIES OR SALAD</i>	
<i>OMELETTE AL FORMAGGIO, AL BACON O ALLE ERBE AROMATICHE, PATATE FRITTE O INSALATA</i>	
POÊLÉE DE SEICHES AUX CÂPRES ET OLIVES, RIZ THAÏ 	25 €
<i>PAN SAUTED CUTTLEFISHES WITH CAPERS AND OLIVES, THAÏ RICE</i>	
<i>SPADELLATA DI SEPIE AI CAPPERI E OLIVE, RISO THAÏ</i>	
ESCALOPE DE VEAU PANÉE, POMMES SAUTÉES	26 €
<i>BREADED VEAL CUTLET (WIENER SCHNITZEL), SAUTEED POTATOES</i>	
<i>SCALOPPINA DI VITELLO ALLA MILANESE, PATATE SALTATE</i>	
CHEESE & BACON BURGER  	22 €
<i>CHEESE &amp; BACON BURGER</i>	
<i>FORMAGGIO E PANCETTA BURGER</i>	
Bun céréales, steak haché 180 g, cheddar, bacon, laitue, tomate, sauce moutarde, oignons rouges, cornichons, pommes frites	
BURGER AU FOIE GRAS 	24 €
<i>FOIE GRAS BURGER</i>	
<i>BURGER AL FOIE GRAS</i>	
Bun, steak haché 180 g, foie gras frais poêlé, oignons rouges confits, laitue, sauce truffade, pommes frites	
GRILLED CHICKEN BURGER 	20 €
<i>GRILLED CHICKEN BURGER</i>	
<i>POLLO GRIGLIATO BURGER</i>	
Bun céréales, filet de poulet grillé, cheddar, laitue, tomate, sauce mexicaine, guacamole, oignons rouges, pommes frites	
VEGAN BURGER 	18 €
<i>HAMBURGER VEGANO</i>	
Bun, aubergines et poivrons grillés, falafel, oignons rouges, laitue, sauce tahiné, pommes frites	

## Nos Plats sur Le Grill *On the Grill | Alla Griglia*

FILET DE LOUP DE MÉDITERRANÉE, SAUCE CANAILLE 	27 €
<i>MEDITERRANEAN SEA BASS, "CANAILLE" SAUCE</i> <i>FILETTO DI BRANZINO DEL MEDITERRANEO, SALSA "CANAILLE"</i>	
GAMBAS "BLACK TIGER", SAUCE AIGRE-DOUCE 	27 €
<i>"BLACK TIGER" PRAWNS, SWEET AND SOUR SAUCE</i> <i>GAMBERONI "BLACK TIGER", SALSA AGRODOLCE</i>	
ENTRECÔTE DE BŒUF ANGUS, SAUCE BÉARNAISE 	26 €
<i>ANGUS RIP STEACK, BÉARNAISE SAUCE</i> <i>SOTTOFILETTO DI MANZO ANGUS, SALSA BERNESE</i>	
PAILLARDE DE VEAU 	26 €
<i>VEAL PAILLARD</i> <i>PAILLARD DI VITELLO</i>	

Tous ces plats sont servis avec un accompagnement au choix :  



ÉPINARDS SAUTÉS | HARICOTS VERTS SAUTÉS | RATATOUILLE | SALADE MÉLANGÉE  
POMMES FRITES | POMMES SAUTÉES | RIZ THAÏ

*one side dish of your choice | contorno a scelta*

*Sautéed spinach | Sautéed green beans | Ratatouille | Mixed salad | French fries | Sautéed potatoes | Thai rice*  
*Spinaci saltati | Fagiolini saltati | Peperonata | Insalata mista | Patatine fritte | Patate saltate | Riso Thai*

Accompagnement supplémentaire 5 €

## Nos Fromages et Desserts *Cheese & Desserts | Formaggio e Dolci*

ASSORTIMENT DE FROMAGES ITALIENS  	8 €
<i>A SELECTION OF ITALIAN CHEESES</i> <i>ASSORTIMENTO DI FORMAGGI ITALIANI</i>	
UN DESSERT DE LA VITRINE AU CHOIX	8 €
<i>A SELECTION OF DESSERTS</i> <i>DESSERT A SCELTA NELLA VETRINA</i>	
MONT BLANC GLACÉ	8 €
<i>ICE "MONT BLANC"</i> <i>MERINGATA ALLA CREMA DI CASTAGNE</i>	
CAFÉ GOURMAND	8 €
<i>CAFÉ GOURMAND</i> <i>CAFFÈ E DELIZIE</i>	

## Vins Wines | Vini

### Sélection du Mois Selection of the month | Selezione del mese

Verre | Glass | Bicchiere 7€ | Bouteille | Bottle | Bottiglia 35€

DOMAINE DE GAVAISSON CUVÉE "INSPIRATION" - PROVENCE - 2015 - **BLANC**

Cépages : Rolle - Robe / Ivoire éclatante - Nez : riche et complexe avec des arômes de pêches mirabelles et poires.

CHÂTEAU VAUDOIS - PROVENCE - 2016 - **ROSÉ**

Cépages : Cinsault, Grenache - Robe : Saumon clair, limpide - Nez : Fruits rouges, minéralité et fraîcheur.

RÉSERVE MOUTON CADET BARON DE ROTHSCHILD - BORDEAUX - PAUILLAC - 2014 - **ROUGE**

Cépages : Grenache, Sirah et Carignan - Robe : Grenat brillante - Nez : fruits rouges, pointe cassis

### Sélection du Sommelier Selection of Sommelier | Selezione del Sommelier

Verre | Glass | Bicchiere 9€ | Bouteille | Bottle | Bottiglia 45€

COUVENT DES JACOBINS - LOUIS JADOT - BOURGOGNE - 2016 - **BLANC**

Cépage : 100 % Chardonnay - Vin fruité et boisé

DOMAINE SAINT-ANDRÉ DE FIGUIÈRE "CUVÉE PREMIÈRE" - PROVENCE - 2017 - **ROSÉ**

Cépages : Mourvèdre, Cinsault, Grenache - Robe : limpide - Nez : agrumes épicés

CHÂTEAU LUSSEAU "CUVÉE BÉRENGÈRE" - BORDEAUX - GRAVES - 2015 - **ROUGE**

Cépages : 65 % Merlot et 35 % Cabernet - Robe : rouge rubis - Nez : expressif, fruits rouges

## Boissons Drinks | Bevande

EAUX MINÉRALES : BADOIT ROUGE / PURE EVIAN 33 cl - 5€ 75 cl - 9€

SODAS 33 cl - 6,5€

BIÈRES 33 cl - 8€

EXPRESSO 3,5€

THÉ, INFUSIONS, CAPUCCINO 5€