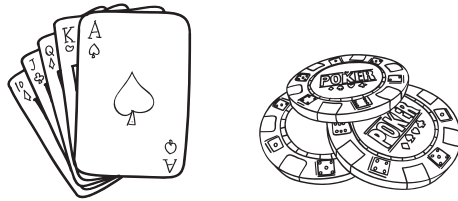


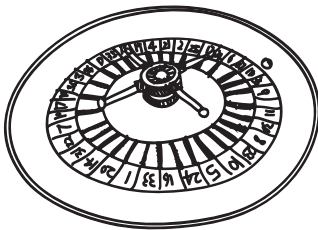
Nos Formules

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€

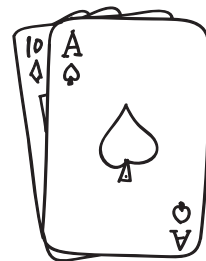


UNE ENTRÉE ou UNE PÂTE
+
UN PLAT
+
UN DESSERT ou FROMAGE

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 €
<i>CAESAR SALAD WITH BACON, GRILLED AND CRISPY CHICKEN</i> <i>INSALATA CAESAR AL BACON, POLLO GRIGLIATO E CROCCANTE</i>	
TOMATE CŒUR DE BŒUF ET LEGUMES DU COMTE AU BASILIC, THON CONFIT, ŒUFS MOLLET ET ANCHOÏADE	19 €
<i>BEEFSTEAK TOMATO AND COUNTRY VEGETABLES WITH BASIL, CANDID TUNA, MEDIUM BOILED EGG AND ANCHOVIES CREAM</i> <i>POMODORO CUORE DI BUE E VERDURA AL BASILICO, TONNO CANDITO, UOVO IN CAMICIA E CREMA DI ACCIUGHE</i>	
JAMBON DE PARME ET MELON CHARENTAIS EN FINES TRANCHES 🍴	19 €
<i>PARMA HAM AND "CHARENTAIS" MELON</i> <i>PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE "CHARENTAIS"</i>	
CEVICHE DE CREVETTES ROSES SAUVAGES AU CITRON VERT, AVOCAT, CHIPS DE BANANE	20 €
<i>PINK SAVAGE SHRIMPS CEVICHE WITH LIME, AVOCADO, BANANA CHIPS</i> <i>CEVICHE DI GAMBERETTI ROSA SELVAGGI AL LIMONE VERDE, AVOCADO E CHIPS DI BANANE</i>	
FINES TRANCHES DE BŒUF MARINE, ARTICHAUTS CRUS, TRUFFE D'ÉTÉ, SALADE DE ROQUETTE, GRANA EN COPEAUX	21 €
<i>THINLY SLICE OF MARINATED BEEF, RAW ARTICHOKES, SUMMER TRUFFLE, ROCKET SALAD AND GRANA SHAVINGS</i> <i>CARPACCIO DI MANZO MARINATO, CARCIOFI, TARTUFO ESTIVO, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA</i>	
TARTARE DE SAUMON AU BASILIC THAÏ ET LAIT DE COCO, SALADE DE MANGUE AU PIMENT DOUX	21 €
<i>SALMON TARTAR WITH THAÏ BASIL AND COCO MILK, MANGO SALAD WITH SWEET PEPPER</i> <i>TARTARA DI SALMONE AL BASILICO THAÏ E LATTE DI COCCO, INSALATA DI MANGO AL PEPERONCINO DOLCE</i>	
BURRATA DE BUFFLONE, TOMATES, CONDIMENTS DE PAYS, TAPENADE ET FOCACCIA	19 €
<i>BUFFALA BURRATA, TOMATOES, COUNTRY CONDIMENTS, TAPENADE AND FOCACCIA</i> <i>BURRATA DI BUFALINO, POMODORI, CONDIMENTO NOSTRANO, CREMA D'OLIVE E FOCACCIA</i>	
VICHYSOISE DE COURGETTE « TROMPETTE », TARTINE DE CHEVRE FRAIS ET TOMATES CONFITES AU BASILIC	18 €
<i>"VICHYSOISE" CREAM ZUCCHINI, TOAST OF CAW AND CANDID TOMATO WITH BASIL</i> <i>CREMA DI ZUCCHINE ALLA VICHYSOISE, TOAST CON FORMAGGIO DI CAPRA FRESCO E POMODORI CANDITI AL BASILICO</i>	
WON TON SOUP 🌿	18 €
<i>Bouillon de poulet, sauce poisson, ravioli aux crevettes, nouilles chinoises, chou chinois, cébettes, coriandre</i> <i>Soup with shrimp ravioli, Chinese noodles and cabbage, condiments</i> <i>Brodo di pollo, fondo di pesce, ravioli ai gamberetti, tagliatelle cinesi, cavolo cinese, cipollotti, coriandolo</i>	

Nos Pâtes Fraîches Fresh Pasta | Pasta Fresca

TAGLIATELLE, RIGATONI, GNOCCHI, RAVIOLI À LA NIÇOISE, ORECCHIETTE	17 €
<i>accommodés selon votre choix</i> 🍴	
<i>Ail, huile, piment 🍴 Pesto 🍴 Napolitaine et basilic 🍴 Bolognaise</i> <i>Câpres & olives Fruits-de-mer Jus de rôti</i>	
<i>Prepared to order with your choice of: Garlic, spicy oil Pesto Napolitano and basil Bolognaise</i> <i>Cappres and olives Seafood Roasted juice</i>	
<i>Condimento a piacere : Aglio, olio e peperoncino Pesto Napoletana e basilico Bolognese</i> <i>Capperi e olive Frutti di mare sugo d'arrosto</i>	

🌿 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 Tartares Tartares | Tartare

250g, viande de bœuf taillée au couteau

250g, knife-chopped beef | 250 gr di carne di manzo, tagliata al coltello

TRADITION 

22 €

TRADITION | TRADIZIONALE

Oignons, câpres, cornichons, persil, moutarde, citron, huile d'olive, ketchup, Worcestershire & tabasco sauce, garni de pommes frites | Onions, capers, pickles, parsley, mustard, lemon, olive oil, ketchup, Worcestershire & tabasco sauce. Side of French fries | Cipolle, capperi, cetriolini, prezzemolo, mostarda, limone, olio d'oliva, ketchup, salsa Worcestershire & tabasco, con patatine

NINJA  

22 €

Sauce soja, sauce teriyaki, cébettes, gingembre, coriandre, sésame, huile d'olive, garni de riz blanc et salade wakamé
Soy sauce, teriyaki sauce, spring onion, ginger, coriander, sesame, olive oil, served with white rice and seaweed salad
Salsa soia, salsa teriyaki, cipollotti, zenzero, coriandolo, sesamo, olio d'oliva, con rizo thai e insalata wakamé

À L'ITALIENNE 

22 €

ITALIAN | ALL'ITALIANA

Tomates séchées, oignons, basilic, copeaux de parmesan, huile d'olive et citron, garni de salade de roquette, tomates cerise et billes de mozzarella | Sun-dried tomatoes, onions, basil, parmesan shavings, olive oil and lemon, served with arugula, cherry tomatoes and mozzarella balls | Pomodori essiccati, cipolle, basilico, scaglie di parmigiano, olio d'oliva e limone, con insalata di rucola, pomodori ciliegia, bocconcini di mozzarella

Nos Burgers Burgers | Hamburgers

CHEESE & BACON  

22 €

BACON AND CHEESE | FORMAGGIO E PANCETTA

Bun céréales, steak haché, cheddar, bacon, laitue, tomate, sauce moutarde, oignons rouges, cornichons, pommes frites
Whole wheat bun, beef patty, cheddar, bacon, lettuce, tomato, mustard condiment, red onions, pickles, French fries
Baps di cereali, carne tritata, cheddar, pancetta, lattuga, pomodoro, mostarda, cipolle rosse, cetriolini, patatine

GRILLED CHICKEN 

20 €

GRILLED CHICKEN | POLLO GRIGLIATO

Bun céréales, filet de poulet grillé, cheddar, laitue, tomate, sauce mexicaine, guacamole, oignons rouges, pommes frites
Whole wheat bun, grilled chicken breast, cheddar, lettuce, tomato, Mexican sauce, guacamole, red onion, French fries
Baps di cereali, pollo grigliato, cheddar, lattuga, pomodori, salsa guacamole, cipolle rosse, patatine

VEGAN 

18 €

VEGAN | VEGANO



Bun, aubergines et poivrons grillés, falafel, oignons rouges, concombres, laitue, sauce tahiné, pommes frites
Bun, eggplant and grilled peppers, falafel, red onions, cucumber, lettuce, tahini sauce, french fries
Bun, melanzane, peperoni grigliati, falafel, cipolla rossa, cetriolo, lattuga, crema di sesamo, patate fritte

Les Plats à la Poêle... from the Pan | in Padella

OMELETTE AU FROMAGE, AU BACON OU AUX FINES HERBES,  	15€
POMMES FRITES OU SALADE CHEESE OR BACON OR FINE HERBS OMELETTE, FRENCH FRIES OR SALAD OMELETTE AL FORMAGGIO, AL BACON O ALLE ERBE AROMATICHE, PATATE FRITTE O INSALATA	
ESCALOPE DE VEAU PANÉE, POMMES SAUTÉES	26€
BREADED VEAL CUTLET (WIENER SCHNITZEL), SAUTEED POTATOES SCALOPPINA DI VITELLO ALLA MILANESE, PATATE SALTATE	
DOS DE SAUMON ÉCOSSAIS CARAMÉLISÉ AU MIEL/SOJA, SÉSAME GRILLÉ, RIZ THAÏ	25€
CAMELIZED BACK OF SCOTTISH SALMON WITH HONEY AND SOJA, GRILLES SESAME, THAÏ RICE SUPREMA DI SALMONE SCOZZESE CAMELLATO AL MIELE E SOJA, SESAMO GRIGLIATO, RISO THAÏ	

... et sur le Grill On the Grill | Alla Griglia

FILET DE LOUP DE MÉDITERRANÉE, SAUCE VIERGE AU FENOUIL	27€
MEDITERRANEAN SEABASS, VIRGIN FENNEL SAUCE FILETTO DI BRANZINO DEL MEDITERRANEO, SALSA VERGINE AL FINOCCHIO	
GAMBAS "BLACK TIGER", SAUCE AIGRE-DOUCE 	27€
"BLACK TIGER" PRAWNS, SWEET AND SOUR SAUCE GAMBERONI "BLACK TIGER", SALSA AGRODOLCE	
BROCHETTE DE VOLAILLE AUX EPICES ET CITRON	25€
POULTRY SKEWER WITH SPICES AND LEMON SPIEDINO DI POLLO ALLE SPEZIE E LIMONE	
CÔTES D'AGNEAU, SAUCE A L'AIL DOUX	27€
CHOP LAMB, SWEET GARLIC SAUCE COSTOLETTE D'AGNELLO, SALSA ALL' AGLIO DOLCE	
ENTRECÔTE DE BŒUF ANGUS, SAUCE BÉARNAISE 	26€
ANGUS SIRLOIN STEAK, BEARNAISE SAUCE CONTROFILETTO DI MANZO ANGUS, SALSA BERNESE	
PAILLARDE DE VEAU 	26€
VEAL PAILLARD PAILLARD DI VITELLO	

Toutes les grillades 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:






Sautéed spinach | Sautéed green beans | Ratatouille | Mixed salad | French fries | Sautéed potatoes | Thai rice
contorno a scelta:

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 FRANÇAIS  	8€
A SELECTION OF FRENCH CHEESES ASSORTIMENTO DI FORMAGGI FRANCESI	
UN DESSERT DE LA VITRINE AU CHOIX	8€
A SELECTION OF DESSERTS DESSERT A SCELTA NELLA VETRINA	
GLACES ET SORBETS MAISON (3 BOULES)	8€
HOMEMADE ICE-CREAMS & SORBETS (3 SCOOPS) GELATI E SORBETI ARTIGIANALI (3 PALLINE)	
CAFÉ GOURMAND	8€
CAFÉ GOURMAND CAFFÈ E DELIZIE	

 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