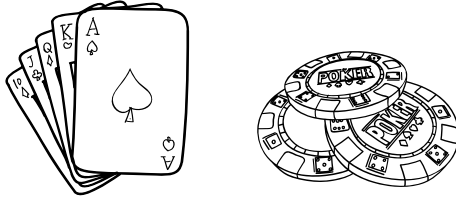


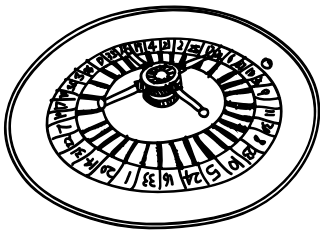
Nos Formules

Poker 20€



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

Roulette 46€

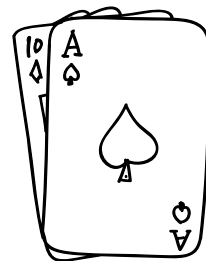


UNE ENTRÉE ou UNE PÂTE
+
UN PLAT
+
UN DESSERT ou FROMAGE

STARTER or PASTA + MAIN COURSE
+ DESSERT or CHEESE

ANTIPASTO o PASTA + SECONDO
+ DOLCE o FORMAGGIO

Black Jack 33€



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 🔄 🍷 18 €
CAESAR SALAD WITH BACON, GRILLED AND CRISPY CHICKEN
INSALATA CAESAR AL BACON, POLLO GRIGLIATO E CROCCANTE
- TERRINE DE FOIE GRAS AUX DEUX POIVRES, MARMELADE DE FRUIT DE SAISON, 🍷
TOAST DE PAIN BRIOCHÉ AUX NOIX & RAISINS 21 €
TERRINE OF FOIE GRAS WITH TWO PEPPERS, SEASON FRUIT JAM,
BRIOCHE BREAD TOAST WITH NUTS AND GRAPES
TERRINA DI FOIE GRAS AI DUE PEPPE, MARMELATA DI FRUTTA DI STAGIONE,
PANE BRIOCHÉ ALLE NOCI E UVA
- FINES TRANCHES DE JAMBON DE PARME, 🍷
BILLE DE MOZZARELLA, ARTICHAUTS CONFITS 21 €
THINLY SLICED OF PARMA HAM, MOZZARELLA BALLS, CANDIED ARTICHOKEs
PROSCIUTTO DI PARMA, BIGLIE DI MOZZARELLA E CARCIOFI SOTT'OLIO
- SALADE DE LENTILLES BELUGA & QUINOA, POMME GRANNY, 🌿 🍷 🍴 🌱
FRUITS SECS & HERBES TENDRES, ŒUF "BIO" POCHÉ 19 €
BELUGA LENTILS AND QUINOA SALAD, GRANNY APPLE,
DRY FRUITS AND SWEET HERBS, POACHED BIO EGG
INSALATA DI LENTICCHIE E QUINOA, MELA GRANNY,
FRUTTA SECCA E ERBE TENERE, UOVO BIO IN CAMICCIA
- SAUMON D'ÉCOSSE MARINÉ AUX ÉCORCES DE YUZU, LÉGUMES CROQUANTS, 🌿
CRÈME AU WASABI 20 €
MARINATED SCOTLAND SALMON WITH BARKS OF YUZU, CRISPY VEGETABLES, WASABI CREAM
SALMONE SCOZZESE MARINATO ALLE SCORZE DI YUZU, VERDURE CROCCANTI, CREMA AL WASABI
- VELOUTÉ DE POTIMARRON AUX CHÂTAIGNES, FOIE GRAS FRAIS POÊLÉ, MOUILLETES 20 €
RED KURI SQUASH VELVET WITH CHESTNUT, SAUTÉED FRESH FOIE GRAS, BREAD STICK
VELLUTATA DI ZUCCA ALLE CASTAGNE, FOIE GRAS SPADELLATO, CROSTINO
- WON TON SOUP 🌿 19 €
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, ravioli ai gamberetti, tagliatelle cinesi, cavolo cinese, cipollotti, coriandolo

Nos Pâtes Fraîches Fresh Pasta | Pasta Fresca

FETTUCINE, RIGATONI, GNOCCHETTI, PANSOTTI 🍷 🍴, ORECCHIETTE 🌱 17 €
accommodés selon votre choix

Ail, huile, piment 🌱 | Pesto 🍷 🌱 | Napolitaine et basilic 🌱 | Bolognaise | Câpres & olives 🌱 | Carbonara 🔄

Prepared to order with your choice of: Garlic, spicy oil | Pesto | Napolitano and basil | Bolognese
Cappere and olives | Carbonara

Condimento a piacere : Aglio, olio e peperoncino | Pesto | Napoletana e basilico | Bolognese
Capperi e olive | Carbonara

🌱 végétarien - 🔄 avec porc - 🍷 avec fruits à coque - 🍴 avec arachides - 🌿 avec sésame - 🍷 sans gluten

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

Nos Tartares et Burgers *Tartares | Burgers*

TARTARE DE BŒUF TRADITION

23 €

BEEF TARTAR TRADITION | TARTARA DI MANZO TRADIZIONALE

250 g. de viande de bœuf taillée au couteau, oignons, câpres, cornichons, persil, moutarde, citron, huile d'olive, ketchup, Worcestershire & tabasco sauce, garni de pommes frites

250 g. knife-chopped beef, onions, capers, pickles, parsley, mustard, lemon, olive oil, ketchup, Worcestershire & tabasco sauce. Side of French fries

250 gr di carne di manzo, tagliata al coltello, cipolle, capperi, cetriolini, prezzemolo, mostarda, limone, olio d'oliva, ketchup, salsa Worcestershire & tabasco, con patatine

TARTARE DE BŒUF NINJA ❄️

23 €

"NINJA" BEEF TARTAR | TARTARA DI MANZO NINJA

250 g. de viande de bœuf taillée au couteau, sauce soja, sauce teriyaki, cébettes, gingembre, coriandre, sésame, huile d'olive, garni de riz blanc et salade wakamé

250 g. knife-chopped beef, soy sauce, teriyaki sauce, spring onion, ginger, coriander, sesame, olive oil, served with white rice and seaweed salad

250 gr di carne di manzo, tagliata al coltello, salsa soia, salsa teriyaki, cipollotti, zenzero, coriandolo, sesamo, olio d'oliva, con riso thai e insalata wakamé

CHEESE & BACON BURGER 🍔 ❄️

23 €

BACON AND CHEESE BURGER | HAMBURGER AL FORMAGGIO E PANCETTA

Bun céréales, steak haché 180 g., cheddar, bacon, laitue, tomate, sauce moutarde, oignons rouges, cornichons, pommes frites

Whole wheat bun, 180 g. beef patty, cheddar, bacon, lettuce, tomato, mustard condiment, red onions, pickles, French fries

Baps di cereali, 180 gr di carne tritata, cheddar, pancetta, lattuga, pomodoro, mostarda, cipolle rosse, cetriolini, patatine

BURGER AU FOIE GRAS ❄️

25 €

FOIE GRAS BURGER | HAMBURGER AL FOIE GRAS

Bun, steak haché 180 g., foie gras frais poêlé, oignons rouges confits, laitue, sauce truffade, pommes frites

Bun, minced beef, sautéed fresh foie gras, red onions confit, lettuce, truffade sauce, french fries

Panino, carne tritata, foie gras fresco saltato in padella, cipolle rosse candite, lattuga, salsa tartufata, patatine

GRILLED CHICKEN BURGER ❄️

21 €

GRILLED CHICKEN BURGER | HAMBURGER AL 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 BURGER ❄️ 🌱 🥜

19 €

VEGAN BURGER | HAMBURGER 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	
<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>	
CANARD LAQUÉ AUX AGRUMES ET GINGEMBRE, SAUCE DOLCE/FORTE, RIZ THAÏ	28€
<i>PEKIN DUCK WITH CITRUS AND GINGER, SWEET/STRONG SAUCE, THAÏ RICE</i>	
<i>ANATRA LACCATA AGLI AGRUMI E ZENZERO, SALSA DOLCE/FORTE, RISO THAÏ</i>	
ESCALOPE DE VEAU PANÉE, POMMES SAUTÉES	27€
<i>BREADED VEAL CUTLET (WIENER SCHNITZEL), SAUTÉED POTATOES</i>	
<i>SCALOPPINA DI VITELLO ALLA MILANESE, PATATE SALTATE</i>	
DOS DE CABILLAUD CUIT À L'ÉTOUFFÉE, (🌾)	26€
LÉGUMES CONFITS AUX ÉPICES MAROCAINES, BOULGHOUR	
<i>STEAM BACK OF COD FISH, CANDIED VEGETABLES WITH MOROCCAN SPICES, CRACKED WHEAT</i>	
<i>FILETTO DI MERLUZZO AL VAPORE, VERDURE CANDITE ALLE SPEZIE MAROCCHINE, GRANO SPEZZATO</i>	

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

FILET DE LOUP DE MÉDITERRANÉE, SAUCE CHIMICHURRI	28€
<i>MEDITERRANEAN SEABASS, CHIMICHURRI SAUCE (PARSLEY, GARLIC AND RED PEPPERS FLAKES)</i>	
<i>FILETTO DI BRANZINO DEL MEDITERRANEO, SALSA CHIMICHURRI (PREZZEMOLO, PEPERONCINO, AGLIO)</i>	
GAMBAS "BLACK TIGER", SAUCE AIGRE-DOUCE	28€
<i>"BLACK TIGER" PRAWNS, SWEET AND SOUR SAUCE GAMBERONI "BLACK TIGER", SALSA AGRODOLCE</i>	
ENTRECÔTE DE BŒUF ANGUS, SAUCE BÉARNAISE	27€
<i>ANGUS SIRLOIN STEAK, BEARNAISE SAUCE CONTROFILETTO DI MANZO ANGUS, SALSA BERNESE</i>	
PAILLARDE DE VEAU	27€
<i>VEAL PAILLARD PAILLARD DI VITELLO</i>	

Toutes les grillades sont servies 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

6€

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

ASSORTIMENT DE FROMAGES FRANÇAIS (🌿) (🌾)	9€
<i>A SELECTION OF FRENCH CHEESES ASSORTIMENTO DI FORMAGGI FRANCESI</i>	
UN DESSERT DE LA VITRINE AU CHOIX	9€
<i>A SELECTION OF DESSERTS DESSERT A SCELTA NELLA VETRINA</i>	
GLACES ET SORBETS MAISON (3 BOULES)	9€
<i>HOMEMADE ICE-CREAMS & SORBETS (3 SCOOPS) GELATI E SORBETI ARTIGIANALI (3 PALLINE)</i>	
CAFÉ GOURMAND	9€
<i>CAFÉ GOURMAND CAFFÈ E DELIZIE</i>	

(🌿) végétarien - (🐷) avec porc - (🍷) avec fruits à coque - (🌰) avec arachides - (🌱) avec sésame - (🌾) sans gluten

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