

Petit Plates

Tous les jours de midi à 20h / Every day from noon till 8pm

Petites bouchées de chou-fleur
rôti aux épices, crème aux herbes 7€  

Bites of roasted cauliflower with spices, herbal cream

Tentacules de poulpe, condiment aux poivrons grillés 13€
Octopus tentacles with roasted bell pepper condiment

Petit assortiment jambon - fromage 9€
Small selection of ham and cheese

Stracciatella à partager, ou pas 12€ 

Stracciatella to share, or not

Assortiment de brochettes de volaille panées aux épices 11€
Assortment of spicy breaded chicken skewers

Encornets croustillants et mayonnaise wasabi-ponzu 9€
Crispy squid with wasabi-ponzu mayonnaise

Mini traditionnel Croque Monsieur 6€
Mini traditional Croque Monsieur

Entrées, Salades et Sandwichs Starters, Salads and Sandwiches

Cœur de laitue croquante aux crevettes & pêches rôties 23€  

Crisp lettuce heart with shrimp & roasted peaches

Variation de tomates à la framboise 15€  

Tomato Variation with Raspberry

Salade Caesar au poulet grillé* (petite portion) 24€ (18€)
Grilled Chicken Caesar salad (small portion)

Club Sandwich* 24€

Tomate, œuf, poulet, bacon, iceberg

Bacon and chicken Club Sandwich with tomato and egg

Fish & Chips, sauce tartare 24€
Fish & Chips, tartare sauce

Tataki de saumon au sésame & teriyaki, pickles de légumes, mayonnaise façon
asiatique 17€

Sesame & teriyaki salmon tataki, vegetable pickles, Asian-style mayonnaise

Carpaccio de bœuf façon Vitello tonnato 22€
Vitello tonnato-style beef carpaccio

*Un supplément de 2€ sera appliqué pour la version au saumon fumé

*Supplement of 2€ will be charged for smoked salmon versions

Plats Mains

Ballotine de volaille fermière à la rhubarbe, ptitim aux légumes 36€
Farm chicken ballotine with rhubarb, vegetables ptitim

Merlu à la plancha, condiment provençal et tombée d'épinards au beurre
noisette 36€

Hake à la plancha, Provençal condiment and spinach with hazelnut butter

Pavé de saumon snacké, émulsion d'estragon,
choux pluriels rôtis au beurre persillé 37€
Snacked salmon filet, tarragon emulsion, roasted cabbage mix
with parsley butter

Déclinaison d'artichauts à la noisette 19€ 🍏🌿
Artichokes with hazelnuts

Echine de cochon confite sauce barbecue, carottes glacées au miel
et légumes acidulés 27€

Pork shoulder confit with barbecue sauce, honey glazed carrots
and tangy vegetables

Filet de bœuf français, sauce au poivre long, pommes de terre confites à l'ail et
au romarin 37€

French beef filet, long pepper sauce, confit potatoes with garlic and rosemary

Desserts Desserts

Assiette de chèvre du Père Fabre,
confit de tomates et fraises 17€
Père Fabre's goat cheese plate,
tomato and strawberry confit

Entremet pêche & mousse verveine (sans gluten) 9€
Peach and verbena mousse entremet (gluten free)

Tartelette figue amande 9€
Fig and almond tartelette

Douceur abricot thym 9€
Apricot and thyme entremet

Création sunlight framboise citron 9€
Raspberry lemon sunlight creation

Salade de fruits 6€ 🌿🌿
Fruit salad

Café Gourmand 12€
Gourmet Coffee

le
Scoop
by MERIDIEN

Glace citron (façon crème aux œufs), tuile à l'orange
Lemon ice cream (egg custard style), orange tuile

Sorbet à la fraise et meringue
Strawberry sorbet and meringue

Praliné, Noix de coco, Vanille, Pistache
Praline, Coconut, Vanilla, Pistachio

1 boule 4.5€/2 boules 6€ / 3 boules 8€
1 scoop 4.5€/2 scoops 6€ / 3 scoops 8€

🍏 Faible en calories / Low Calories

🌿 Végétarien / Vegetarian

🌿 Version Vegan sur demande / Vegan option upon request