

Petit Plates

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

Wrap aux légumes de saison 7€ 
Wrap with seasonal vegetables

Houmous, huile d'olive & pain pita 7€ 
Hummus, olive oil & pita bread

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

Camembert rôti (150g) 10€ 
Baguette toastée à l'ail et au thym
Roasted camembert cheese (150g)
Toasted baguette with garlic and thyme

Brochettes Yakitori sésame coriandre 10€
Yakitori skewers with sesame and coriander

Crevettes croustillantes et sauce chili douce 9€
Crispy shrimps and sweet chili sauce

Mini traditionnel Croque Monsieur 6€
Mini traditional Croque Monsieur

Entrées, Salades et Sandwichs Starters, Salads and Sandwiches

Œuf bio croustillant au pavot et graine de lin, eryngii à la snacké et son émulsion de parmesan 11€
Crispy organic egg with poppy and flaxseed, eryngii snacked and parmesan emulsion

Salade Caesar au poulet grillé* (petite portion) 22€ (17€)
Grilled Chicken Caesar salad (small portion)

Club Sandwich* 22€
Tomate, œuf, poulet, bacon, iceberg
Bacon and chicken Club Sandwich with tomato and egg

Fish & Chips, sauce tartare 22€
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

Quinoa bowl à la crevette et légumes croquants aux saveurs d'Asie 17€
Quinoa bowl with shrimps and crunchy Asian flavors vegetables

*Un supplément de 2€ sera appliqué pour la version au saumon fumé
*Supplement of 2€ will be charged for smoked salmon versions

Plats

Mains

Suprême de volaille façon lèche de tigre, crème d'oignons, patate douce rôtie et piment d'Espelette 34€

Chicken supreme tiger lick style, onion cream, roasted sweet potato and Espelette pepper

Pavé d'esturgeon, beurre aux agrumes, fenouil cru & cuit 36€
Sturgeon steak in citrus butter with raw and cooked fennel

Carré d'agneau en croûte de pistaches et herbes fraîches 39€
pressé de pommes de terre, chutney aux oignons
Rack of lamb in pistachio crust and fresh herbs
pressed potatoes and onion chutney

Millefeuille de légumes racines rôtis, crème de topinambour 19€ 🍏 🍏
Roasted root vegetable millefeuille with Jerusalem artichoke cream

Gratin de macaronis à la queue de bœuf, béchamel à la crème tartuffon, salade verte 34€

Oxtail macaroni gratin with bechamel sauce and tartuffon cream, green salad

Saint Jacques françaises, risotto et bisque de crustacés 34€
French Scallops, risotto and shellfish bisque

Desserts

Desserts

Entremet poire spéculoos 8€
Pear and speculoos entremet

Entremet caramel vanille intense 8€
Intense vanilla and caramel entremet

Douceur passion noisettes 8€
Hazelnut passion entremet

Tartelette poire 8€
Pear tartlet

Salade de fruits 6€
Fruit salad

Café Gourmand 12€
Gourmet Coffee



Sorbet citron et tuile à l'orange
Lemon sorbet and orange lace biscuit

Glace caramel beurre salé mini sablé
Salted butter caramel ice cream, mini shortbread

Sorbet à la fraise et meringue
Strawberry sorbet and meringue

Glace au chocolat noir et menthe
Dark chocolate and mint ice cream

Noisette, Marron, Vanille, Pistache
Hazelnut, Chestnut, 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