



ENTREES
STARTERS

Poêlée d'asperges vertes ail et persil 17
Green asparagus, garlic and parsley

Tartare de veau au wasabi 18
Veal tartar with wasabi

Gros escargots sauvages, 6 ou 12 16/24
Large wild snails, 6 or 12

Foie gras et son chutney maison 23
Foie gras with homemade chutney

Oeuf cocotte et sa crème de foie gras 19
Oeuf cocotte with foie gras cream

Camembert rôti et son bouquet de salade 16
Roast Camembert with salad bouquet

Assiette à partager : faisselle au zaatar, houmous aux petits pois 17
et mix betterave au citron et cumin
Platter to share: faisselle with zaatar, pea hummus and beet mix
with lemon and cumin



PLATS
MAIN DISHES

Ravioles de Royan à la crème de truffe 19
Royan ravioli with truffle cream

Médallions de lotte sauce armoricaine et son panier de légumes 35
Monkfish medallions with Armorican sauce and vegetable basket

Magret de canard au ponzu, purée de pommes de terre 28
Duck breast with ponzu and mashed potatoes

Risotto de légumes à l'huile de truffe et parmesan 17
Vegetable risotto with truffle oil and parmesan cheese

Poulet fermier Label Rouge farci sous peau aux herbes et pommes de terre rustiques 26
Label Rouge free-range chicken stuffed under the skin with herbs and rustic potatoes

Filet de bœuf avec sa sauce foie gras, tomate provençale et fagot d'haricots verts 36
Beef tenderloin with foie gras sauce, Provençal tomatoe and bundle of green beans

Pavé de saumon mi-cuit au sésame grillé au kimchi et son riz noir 26
Semi-cooked salmon steak with sesame, kimchi and black rice

Côte de bœuf servie avec ses sauces : foie gras et bleue pommes rustiques et légumes 86
Rib of beef served with foie gras and blue sauces, rustic apples and vegetables



DESSERTS (MAISON)

Sablés aux fruits rouges, crème verveine et praline 12
Red fruit shortbread with verbena and praline cream

Crème brûlée à la pistache 10
Pistachio crème brûlée

Duo de meringue façon Merveilleux, crème légère à la vanille et cerises Amarena 12
Duo of Marvelous meringue, light vanilla cream and Amarena cherries

Tartelette à la crème d'écorces de citron meringuée 12
Lemon meringue cream tartlet

Feuilleté aux pommes caramélisées et sa glace vanille 11
Caramelized apple puff pastry with vanilla ice cream

Assiette de fromages 18
Cheese plate

Café gourmand 11



COCKTAILS CREATION 14

Pepino Crush - Vif, floral
Mezcal, chartreuse, sirop de sucre, concombre

Blind tiger - Piquant frais, dynamique
Gin piment, sirop rose framboise, jus de cranberry, jus de citron vert, ginger ale

Sweet little papa - Exotique, doux, fruité
Rhum ambré, liqueur d'épice, jus de maracuja, jus de citron vert, ananas rôti, blanc d'œuf

Mademoiselle - Délicat, parfumé, épicé
Pisco, jus de pamplemousse, jus de citron vert, sirop de poivre timur, amargo bitter, blanc d'œuf

Miss Gasby - Délicat, fin, fruité
Jus de litchi, jus de citron jaune, sirop de rose, champagne

COCKTAILS CLASSIQUES 14

Spritz
Apérol, prosecco, Perrier

Spritz Saint-Germain
Saint-Germain, prosecco, Perrier

Mojito
Rhum, menthe fraîche, citron vert, Perrier

Cosmopolitan
Vodka, cointreau, cranberry, citron vert

Moscow Mule
Vodka, ginger beer, citron vert

Pornstar Martini
Vodka, liqueur de passion, citron vert, sirop de vanille

COCKTAILS SANS ALCOOL 10

Joséphine - Exotique, sucré, léger
Jus de mangue, jus de maracuja, jus d'orange, thé pêche, jus de citron jaune

Red lips - Doux, fruité, acide
Jus de cranberry, sirop de rose framboise, jus de citron vert, limonade