

LES PLATS FROIDS – COLD DISHES

L'artichaut violet cru en fines lamelles au parmesan Thin slices of purple raw artichoke with parmesan.....	24 €
Le foie gras de canard au naturel Duck foie gras with toasted country bread	35 €
La tomate et la mozzarella « di Bufala » aux feuilles de basilic Tomato and mozzarella « di Bufala » with fresh basil	25 €
La « Cæsar Salad » au poulet, bacon grillé « Cæsar Salad » with chicken, crispy bacon.....	30 €
La fraîcheur de légumes à la ventrèche de thon blanc et anchois confits Fresh vegetables salad with white tuna belly and anchovies.....	33 €
Le carpaccio de bœuf à l'huile d'olive vierge Beef carpaccio, virgin olive oil	28 €
Le crabe et les brocolis épicés à la coriandre, gelée de pomme et jus de céleri Crab and broccoli seasoned with coriander, apple jelly and celery juice	28 €
Le saumon fumé d'Écosse accompagné de pain de campagne Scottish smoked salmon with grilled country bread	35 €
Le homard au wasabi, quinoa, mangues et pousses d'épinard Wasabi lobster, quinoa, mango and young spinach	47 €
Les haricots verts en salade, vinaigre de Xérès Green beans salad, Xérès vinegar	24 €
Le Vitello Tonnato aux aromates Vitello Tonnato, capers	31 €
Le bœuf en tartare épicé, salade verte ou frites Beef tartare with french fries or green salad.....	40 €

LES SANDWICHES – SANDWICHES

Le toasté au jambon, poulet ou fromage Toasted sandwich with ham, chicken or cheese	23 €
Le « Club » au poulet escorté de bacon Chicken club sandwich with crispy bacon.....	37 €
Le « Club » au saumon fumé d'Écosse escorté de bacon Scottish smoked salmon club sandwich with crispy bacon	39 €
Le croque-monsieur au fromage et au jambon cuit Croque monsieur with the best Comté cheese and Yorkshire ham	28 €
Le hamburger ou le cheeseburger à la tomate fraîche, aux oignons et aux condiments Hamburger or cheeseburger with fresh tomato, onions and condiments.....	39 €

LES PLATS CHAUDS – HOT DISHES

Le potage de légumes de saison ou le potage du jour Seasonal vegetables soup or soup of the day.....	20 €
La soupe à l'oignon au pain gratiné de comté Onion soup with comté cheese "au gratin"	22 €
Les escargots « Gros de Bourgogne » à l'ail et au persil, les 6 coquilles Six shells of big snails from Burgundy with garlic and parsley.....	22 €
La pizza fine au jambon de Parme, artichaut violet et feuilles de riquette Thin crust pizza with Parma ham, purple artichoke and rocket leaves	22 €
Les spaghetti relevés d'un coulis de tomates au basilic, d'une bolognaise ou d'un pistou Spaghetti with tomato and basil, bolognese or pesto sauce	26 €
Les pâtes « Zita » dorées à la crème légère de parmesan et pancetta Gratinated pasta « Zita » with parmesan cream and pancetta	29 €
L'œuf en omelette, au jambon, fromage ou champignons Plain omelette with choice of ham, cheese or mushrooms.....	24 €
Le "homard-frites", sauce piquante "Lobster french fries", spicy sauce.....	74 €
Le cabillaud accompagné de légumes d'Azur, feuilles de romaine en aïoli Poached cod, steamed vegetables escorted with garlic mayonnaise.....	37 €
La sole entière grillée à la plancha, sauce vierge d'aromates Grilled sole « à la plancha », light sauce with herbs	67 €
Le saumon frais en paillard au basilic et feuilles de riquette Thin escalopes of seared scottish salmon with basil and rocket salad	35 €
Le "Fish'n Chips", sauce tartare et petits pois Fish'n chips, tartare sauce and green peas	37 €
Le parmentier de canard et son mesclun Duck sheperd's pie and his mixed salad	35 €
Le poulet fermier rôti à la broche Spit roasted free range chicken	45 €
Le veau ou la volaille en escalope croustillante aux épinards Crispy veal or chicken escalope with spinach	41 €
L'agneau en côtelettes à la fleur de thym Lamb chops with garden fresh thyme	47 €
Le filet de bœuf grillé béarnaise, au poivre ou nature Grilled filet of beef with béarnaise, pepper sauce or plain	56 €

LES FROMAGES – CHEESES

De saison, frais et affinés Seasonal, fresh and mature	16 €
---	------