

Nos Entrées / Starters

- Carpaccio de Saint Jacques à l'huile de noisette au sel rose de l'Himalaya 8,90€*
(Scallops Carpaccio with peanuts oil and Himalayan salt)
- Assiette de saumon mariné accompagné de son pain Poilane..... 7,50€*
(Marinated salmon and French pain Poilane)
- Aumônière de chèvre chaud au basilic et pancetta..... 7,00€*
(Rosted goat cheese whapped in Corsican bacon)
- Tarte fine à la tomate saupoudrée de parmesan et relevée
d'un trait de vinaigre Balsamique 6,50€*
(Tomato pie with parmesan cheese and balsamic vinegar)
- Salade du Patio (suprême de poulet, tomates, concombres, poivron, maïs,
pommes, kiwi) 6,00€*
(Spring salad: chicken supreme, tomatoes, cucumbers, pepper, corn, apples, kiwi fruit)
- Nems au poulet parfumés à la menthe fraîche..... 4,90€*
(Chicken fried rolls or "nems", salad and fresh mint leaves)
- Gaspacho andalou..... 4,90€*
(Cold tomato soup with basilica)

Horaires D'ouverture Opening Time

Du Lundi au Samedi / Monday-Saturday
Petit déjeuner / *breakfast* : 06h30 à 10h00
Midi / *Lunch* : 12h00 à 14h30
Soir / *Dinner* : 19h00 à 22h30

Dimanche / Sunday
Petit déjeuner / *breakfast* : 06h30 à 10h00
Midi et Soir / *Lunch and Dinner* : Fermé / *Closed*

Nos Plats / Main Courses

<i>Carré d'agneau rôti, ail en chemise sur son jus au romarin, accompagné de son tian de légumes.....</i>	<i>16,00€</i>
<i>(Roasted lambshop served with rosemary juice and preserved garlic, vegetable tian)</i>	
<i>Pièce de bœuf (200g) sauce échalote, frites.....</i>	<i>14.50€</i>
<i>(Rib eye steak with shallot sauce, french fries)</i>	
<i>Filet de loup rôti à la salamandre sur son lit de tian de légumes, arrosé d'huile d'olive extra vierge.....</i>	<i>14.50€</i>
<i>(Grilled bass fillet sprinkled with extra virgin olive oil, vegetable tian)</i>	
<i>Magret de canard en rosace sauce miel Corse, penne.....</i>	<i>13,50€</i>
<i>(Duck magret cooked with Corsican honey, penne)</i>	
<i>Filet de rouget en papillote (vin blanc, poivrons, carottes, courgettes) et son riz parfumé.....</i>	<i>13,50€</i>
<i>(Rouget fillet en papillote – white wine, pepper, carrots, zucchini – steamed white rice)</i>	
<i>Croustillant de saumon sur sa fondue de poireaux.....</i>	<i>12.00€</i>
<i>(Salmon cooked into brick pastry and creamy leek)</i>	
<i>Poulet Basquaise à notre façon (courgettes, poivrons vert, jaune et rouge, tomates, aubergines).....</i>	<i>11,00€</i>
<i>(Provencal chicken with zucchini, green/yellow/red pepper, tomatoes and aubergines)</i>	
<i>Feuillantine de boeuf aux oignons caramélisés et son riz parfumé.....</i>	<i>9,50€</i>
<i>(Beef and caramelized onions with steamed white rice)</i>	
<i>Emincé de poulet croustillant et sa sauce sucrée-salée, riz parfumé.....</i>	<i>9,50€</i>
<i>(Crispy chicken with sweet and sour sauce, steamed white rice)</i>	
<i>Assiette de penne au pistou et parmesan affiné.....</i>	<i>8.50€</i>
<i>(Penne with pesto sauce and parmesan cheese)</i>	
<i>Omelette au choix / (Our selection of omelettes)</i>	
<i>Nature / Plain.....</i>	<i>6.50€</i>
<i>Basilic ou Parmesan / Basilica or Parmesan cheese.....</i>	<i>7,00€</i>
<i>Lardon ou Saumon/ Bacon or Salmon.....</i>	<i>7,50€</i>

Supplément garniture (On the side)

<i>Salade verte / Green salad.....</i>	<i>3,50€</i>
<i>Légumes vapeur ou grillés / Steamed or grilled vegetable.....</i>	<i>5,00€</i>



Nos Desserts / Deserts

- Trilogie de fromage (chèvre, bleu, Comté)..... 7.50€
(*Cheese Assortment: goat's cheese, blue cheese, Comté*)
- Tarte fine aux pommes parfumée à la cannelle
et sa boule de glace au pain d'épice 5,90€
(*Hot apple pie with cinnamon served with ginger bread ice cream*)
- Mi cuit au chocolat et sa boule de glace au pain d'épice..... 5,90€
(*Hot chocolate cake and ginger bread ice cream*)
- Petit moelleux à la crème de marron ardéchoise..... 5,90€
(*Provençal chestnut cream gateau*)
- Carpaccio d'ananas aux suprêmes d'orange et sa boule de glace pêche/ groseille... 5,90€
(*Pineapple Carpaccio served with slices of orange and white peach/red currant ice cream*)
- Pastilla au chocolat et ses fruits secs..... 5,90€
(*Chocolate pastry and dried fruits*)
- Crème brûlée à l'orange confite caramélisée au miel..... 4,90€
(*Crème brûlée with crystallized orange glazed with honey*)

Menu Enfant (-12 ans) / Kid Menu (-12 years old) Plat garnis + Dessert (One course + desert) 8 €

Plats / Main Courses

- Steak Frites
(*Steak and french fries*)
Omelette, salade verte
(*Omelette, salad*)
Saumon, riz
(*Salmon, rice*)

Desserts / Deserts

- Glace
(*Ice Cream*)
Salade de fruits
(*Fresh fruit salad*)

