

## Nos Aperitifs

ST GERMAIN SPRITZ	14cl	12,00€
APÉROL SPRITZ	14cl	12,00€
AMERICANO	8cl	10,00€
RICARD	2cl	4,50€
RICARD + SIROP	2cl	5,00€
KIR (mûre, cassis, pêche, framboise)	14cl	7,50€
KIR ROYAL (mûre, cassis, pêche, framboise)	14cl	14,00€
MARTINI BLANC	6cl	8,00€
MARTINI ROUGE	6cl	8,00€
COUPE DE CHAMPAGNE (Malard)	12cl	14,00€
COUPE DE PROSECCO	12cl	8,00€
PISCINE PROSECCO	20cl	12,00€
VERRE DE VIN	14cl	7,50€
PISCINE DE VIN ROSÉ OU BLANC	20cl	10,00€

## Nos Bières

### FANNY LA PROVENÇALE BIÈRE ARTISANALE:

BIÈRE BLONDE	33cl	7,50€
BIÈRE BLANCHE	33cl	7,50€
BIÈRE IPA	33cl	7,50€
BIÈRE TRIPLE	33cl	7,50€
1664 0,0%	33cl	6,00€
BIERE PRESSION PAULANER	25cl	4,50€
BIERE PRESSION PAULANER	50cl	9,00€
PANACHÉ	25cl	4,50€
BIÈRE PRESSION + SIROP	25cl	5,00€
MONACO	25cl	5,00€

## Nos Softs

COCA, COCA ZÉRO, PERRIER	33cl	4,50€
SPRITE	25cl	4,50€
FUZE TEA, FANTA ORANGE	25cl	4,50€
SIROP À L'EAU	30cl	3,00€
DIABOLO	30cl	4,50€
JUS & NECTAR DE FRUITS (orange, tomates, ananas, abricot, pomme)	25cl	4,50€
EAU PLATE	75cl	7,00€
EAU PÉTILLANTE	75cl	7,00€

## Nos Boissons Chaudes

CAFÉ MALONGO	2,50€
CAFÉ SERRÉ	2,40€
CAFÉ ALLONGÉ	2,60€
CAPPUCCINO	5,00€
IRISH, CARIBBEAN COFFEE	12,00€
CAFÉ NOISETTE	2,80€
DÉCAFÉINÉ	2,50€
CAFÉ CRÈME	4,50€
THÉ, BIO MALONGO	4,50€

Prix nets, service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération,  
mise à disposition d'eau potable gratuitement.

La maison n'accepte pas les chèques!  
Uniquement carte Tickets restaurant conformément au texte en vigueur & chèques vacances 50€ maximum par table.



## Nos Entrées



LE SAUMON FUMÉ « fumage maison et tranché main » 20,00€  
**crème aux herbes, salade gourmande, toasts**

LE TATAKI DE BOEUF, snacké par nos soins 20,00€  
**marinade maison, oignons frits, cacahuètes, salade gourmande**

LA CHARCUTERIE CORSE 20,00€  
**assortiment de charcuteries Corse, condiments, salade gourmande**

LE FOIE GRAS MAISON au cognac, fleur de sel et piment d'espelette 20,00€  
**confit d'oignons maison et brioche toastée**

SALMON ROLLS SPICY (coup de ❤️ 2025) 20,00€  
**saumon, crevettes, mayo épicee maison, avocat, salade romaine, pain brioché toasté**

## Nos Planches & nos Salades



LE SAUMON XXL «fumage maison et tranché main » 28,00€  
**crème aux herbes, citron, frites maison, toasts, salade gourmande**

SALMON ROLLS XXL 28,00€  
**saumon, crevettes, mayo épicee maison, avocat, salade romaine, pain brioché toasté, frites maison**

LA CARPACCIO DE BŒUF « français et fumé » XXL 28,00€  
**huile d'olive citronnée, pesto maison, grana padano, tomates cerises frites maison et salade gourmande**

LA CHARCUTERIE CORSE XXL 28,00€  
**assortiment de charcuteries, condiments, salade gourmande**

LA PLANCHE DU CADET (à partager pour l'apéro ou seul en plat) 36,00€  
**charcuteries Corse, foie gras maison, salmon rolls**



Prix net service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La maison n'accepte pas les chèques! Uniquement carte Tickets restaurant conformément au texte en vigueur & chèques vacances 50€ maximum par table.

## Nos Plats



ENTRECÔTE DE BŒUF environ 280g 36,00€

sauce poivre et foie gras maison, frites maison, salade gourmande

LE STEAK D'ESPADON, qualité sashimi 28,00€

pommes de terre grenailles, légumes du jour, marinade Thaï maison, cacahuètes et oignons frits

LE TATAKI DE BOEUF XXL, snacké par nos soins 28,00€

marinade maison, oignons frits, cacahuètes, salade gourmande et frites maison

RIGATONI AUX TROIS SAUMONS 26,00€

« fumé, vapeur et gravlax » et crème aux herbes

LE BURGER DU CADET 26,50€

bun's brioché, sauce secrète, double Tome de Savoie IGP, lard grillé, oignons confits maison, salade romaine, steak haché 150g « Français », frites maison

LA DORADE ROYALE DE MÉDITERRANÉE 29,00€

rouille maison, pommes de terre au four, légumes du jour, pesto

LA SUGGESTION DU MOMENT UNIQUEMENT LE SOIR À PARTIR DE 19,90€

voir ardoise (dans la limite des stocks disponibles)

LE PLAT DU JOUR UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FERIÉS 18,90€

voir ardoise (dans la limite des stocks disponibles)

RIGATONI PESTO & TOMATES CERISES UNIQUEMENT LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI 16,00€

crème de pesto maison, fleur de sel et cebettes



## Menu Enfant

18,00€



Boisson

SOFT AU CHOIX 25CL OU 33CL

Plat

PÉPITES DE POULET «FRANÇAIS», FRITES MAISON **ou** RIGATONI AUX 2 SAUMONS

Dessert

GLACE VANILLE **ou** GLACE CHOCOLAT **ou** GLACE BARBE À PAPA **ou** MOELLEUX AU CHOCOLAT «MAISON» ET CRÈME ANGLAISE



## Nos Accompagnements

FRITES MAISON

6,00€

SALADE GOURMANDE

6,00€

LÉGUMES DE SAISON

6,00€

POMMES DE TERRE GRENAILLES

6,00€

## Nos Desserts



LE MOELLEUX AU CHOCOLAT **et sa crème anglaise**

9,90€

LE TIRAMISU **pralin et noisette** (coup de ❤ de nos clients)

9,90€

LA CRÈME BRULÉE **au miel toutes fleurs**

9,90€

LA PANNA COTTA **fruits rouges**

9,90€

LE CAFÉ GOURMAND **assortiment de desserts maison + café**

12,00€

## Dessert revisité par le chef

LA BRIOCHE PERDUE

12,00€

**au caramel beurre salé maison et rhum des Caraïbes**



Prix net service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La maison n'accepte pas les chèques! Carte tickets restaurant uniquement, conformément au texte en vigueur & chèques vacances 50€ maximum par table.

# Menu du Midi

**ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 26,00€**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT 34,00€**

(prix hors boisson)

UNIQUEMENT LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI

HORS JOURS FÉRIÉS

## LE SAUMON FUMÉ « FUMAGE MAISON ET TRANCHÉ MAIN »

crème aux herbes, salade gourmande

ou

## LA CHARCUTERIE CORSE

assortiment de charcuteries Corse, condiments et salade gourmande

ou

## LE FOIE GRAS MAISON (+3€)

confit d'oignons maison et brioche toastée



## LE PLAT DU JOUR

« dans la limite des stocks disponibles »

ou

## RIGATONI AUX TROIS SAUMONS

« fumé, vapeur et gravlax » et crème aux herbes

ou

## L' ESPADON SNACKÉ, qualité sahimi

marinade Thaï maison, pommes de terre grenailles et légumes du jour

ou

## CARPACCIO DE BŒUF « FRANÇAIS ET FUMÉ »

huile olive citronnée, pesto maison, grana padano, tomates cerises, frites maison et salade gourmande



## LE MOELLEUX AU CHOCOLAT

et sa crème anglaise

ou

## LE TIRAMISU

pralin et noisette

ou

## LA PANNA COTTA

fruits rouges

ou

## CAFÉ GOURMAND (+2,50€)



Prix net service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La maison n'accepte pas les chèques! Carte tickets restaurant uniquement, conformément au texte en vigueur & chèques vacances 50€ maximum par table.

## Menu du Soir

 **ENTRÉE + PLAT + DESSERT 44,00€ !!**

(prix hors boisson)

### LE SAUMON FUMÉ « FUMAGE MAISON ET TRANCHÉ MAIN »

crème aux herbes, salade gourmande

ou

### SALMON ROLLS

saumon, crevettes, mayo épicee maison, avocat, salade romaine, pain, brioché toasté

ou

### LE FOIE GRAS

confit d'oignons maison et brioche toastée

### LE BURGER DU CADET

bun's brioché, sauce secrète, double Tome de Savoie IGP, lard grillé, oignons confits maison, salade romaine, steak haché 150g « Français »

frites maison

ou

### L' ESPADON SNACKÉ, qualité sahimi

marinade Thaï maison, pommes de terre grenailles et légumes du jour

ou

### RIGATONI AUX TROIS SAUMONS

« fumé, vapeur et gravlax » et crème aux herbes

### DESSERT AU CHOIX

parmi notre sélection de desserts maison

+2,50€ pour le café gourmand



Prix net service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La maison n'accepte pas les chèques! Carte tickets restaurant uniquement, conformément au texte en vigueur & chèques vacances 50€maximum par table.