

NOS SALADES

OUR SALADS



Salade de Chèvre pané au miel Breaded goat cheese with honey 16,50€

Salade, tomate, œuf, chèvre chaud au miel, lardons, oignon, croûton

Lettuce, tomato, egg, warm goat's cheese with honey, bacon, onion, croutons

Salade « Le Caliente » “Le Caliente” salad 16,50€

Salade, tomate, oeuf, jambon cru, poire, gorgonzola, croûton

Salad, tomato, egg, raw ham, pear, gorgonzola, crouton

Petite Friture Jols Fried smelts 14,00€

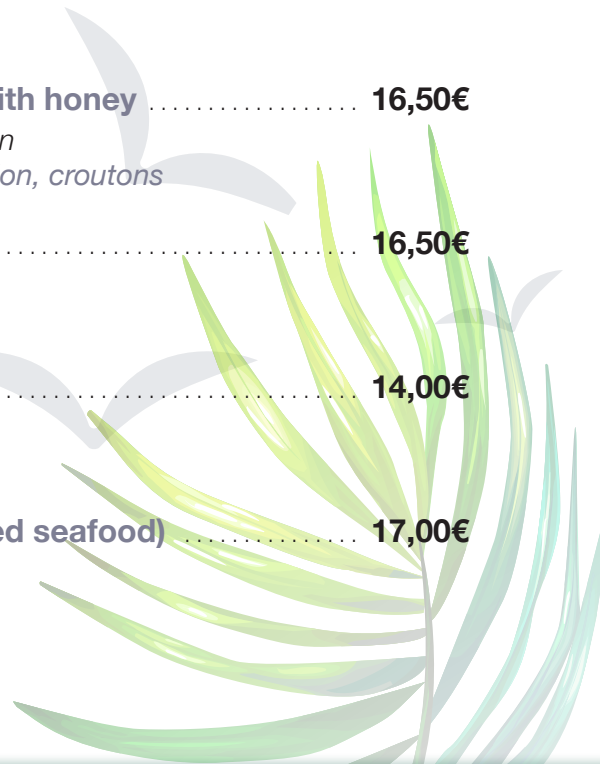
Salade roquette, tomate, petites fritures jols

Salad, rocket salad, tomato, fried smelts

Frito- Mixto « fritures de la mer » Fritto misto (mixed fried seafood) 17,00€

Salade, tomate, calamar, crevette, seiche, poulpe

Lettuce, tomato, squid, shrimp, cuttlefish, octopus



Prix nets - service compris / Prices are net - service included

Paiements : CB, Espèce, Ticket Restaurant, Chèque vacances - Chèque non acceptés

Payments : bank cards, cash, luncheon vouchers, holiday vouchers - No cheques

NOS PLATS

OUR DISHES

Pavé de Boeuf grillé (environ 220g) Grilled beef steak (approx. 220g)	18,00€
Magret de canard entier sauce chèvre et miel.	19,00€
Duck breast fillet with honey and goat cheese sauce	
Ciabatta burger Maison House ciabatta burger	16,00€
<i>Steak 180g, fromage, bacon, salade, tomate, oignon</i>	
<i>Steak 180g, cheese, bacon, lettuce, tomato, onion</i>	
Tartare de bœuf haché au couteau Knife-cut minced beef tartare	16,00€
<i>Non préparé et non poêlé</i> <i>Not prepared and not pan-fried</i>	
Carpaccio de bœuf Beef carpaccio	13,00€
Supplément sauce gorgonzola ou poivre Extra gorgonzola or pepper sauce	2,00€
Supplément sauce Tartufata Extra Tartufata sauce	3,00€

Nos viandes sont accompagnées de frites fraîches et salades

Meat dishes come with fresh fries and salads



Linguini Carbonara Linguini Carbonara	16,00€
Linguini Méditerranéennes Mediterranean Linguini	19,50€
<i>Basilic, fruits de mer, 2 gambas</i> <i>Basil, seafood, 2 gambas</i>	



Prix nets - service compris / Prices are net - service included

Paiements : CB, Espèce, Ticket Restaurant, Chèque vacances - Chèque non acceptés
Payments : bank cards, cash, luncheon vouchers, holiday vouchers - No cheques

NOS POISSONS

OUR FISH



Tartare de Saumon frais aux agrumes	Fresh Salmon tartare with citrus fruit.....	16,00€
Pavé de Saumon frais rôti aux 2 citrons		17,00€
Fresh Salmon Steak roasted with basil cream		
Daurade fraîche grillée (300/400g) aux fines herbes		19,50€
Grilled fresh sea bream (300/400g) with aromatic herbs		
Duo de Gambas et de St jacques flambées au cognac		21,50€
Duo of Gambas and St Jacques flambeed with cognac		

Nos poissons sont accompagnés de riz et légumes
Our fish dishes come with rice and vegetables



NOS MOULES

accompagnées de frites fraîches

OUR MUSSELS

served with fresh fries

Marinières chef's sauce		11,50€
Crème Cream		13,00€
Gorgonzola Gorgonzola		13,00€

Prix nets - service compris / Prices are net - service included

Paiements : CB, Espèce, Ticket Restaurant, Chèque vacances - Chèque non acceptés
Payments : bank cards, cash, luncheon vouchers, holiday vouchers - No cheques

NOS PIZZAS OUR PIZZAS

Fromage 11,00€	4 fromages 12,00€
<i>Emmental, sauce tomate</i>	<i>Emmental, gorgonzola, chèvre, mozzarella</i>
Cheese <i>Emmental, tomato sauce</i>	4 cheeses <i>Emmental, gorgonzola, goat cheese, mozzarella</i>
Anchois 11,00€	Mozzarella 13,00€
<i>Anchois, sauce tomate, ail, persil</i>	<i>Mozzarella, sauce tomate, basilic</i>
Cheese <i>Emmental, tomato sauce</i>	<i>Mozzarella, tomato sauce, basil</i>
Royale 12,00€	Pissaladière 13,00€
<i>Jambon, champignons, fromage, sauce tomate</i>	<i>Oignons confits, anchois, ail</i>
<i>Ham, mushrooms, cheese, tomato sauce</i>	<i>Onions confit, anchovies, garlic</i>
Jambon/Fromage 12,00€	Arménienne 14,00€
<i>Jambon, fromage, sauce tomate</i>	<i>Viande hachée, oignons, poivrons</i>
<i>Ham, cheese, tomato sauce</i>	<i>Minced meat, onions, peppers</i>

NOS DESSERTS OUR DESSERTS



Maison! Homemade!

Tiramisù café Coffee Tiramisù 6,00€
Flan coco et sa boule passion 6,00€
Coconut flan and scoop of passion ice cream
Crème brûlée Crème brûlée 6,00€
Moelleux au chocolat Chocolate fondant 6,00€
Salade de fruits (<i>fruits de saison</i>) Fruit salad (<i>seasonal fruits</i>) 5,50€
Coupe de fraises (<i>selon saison</i>) Strawberry punnet (<i>seasonal</i>) 5,50€
Tarte au citron meringuée Lemon meringue pie 7,00€
Café gourmand Gourmet coffee 7,00€
Thé gourmand Gourmet tea 8,00€

Prix nets - service compris / Prices are net - service included

Paiements : CB, Espèce, Ticket Restaurant, Chèque vacances - Chèque non acceptés
Payments : bank cards, cash, luncheon vouchers, holiday vouchers - No cheques

