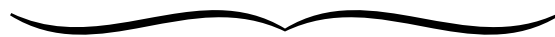




**“Food may be essential as fuel for the
body, but good food is fuel for the soul”**



Malcolm Forbes

- Entreés / Starters -

- ♦ **Salade César.....13€**
(Salade romaine - Poulet fermier cuit à la plancha - Tomates cerise - Œufs de caille - Vinaigrette César traditionnelle - Copeaux de parmesan - Croûtons)
Caesar Salad
(Lettuce - Free range grilled chicken - Cherry tomatoes - Eggs of quails - Traditional caesar dressing - Parmesan - Bread crumbs)
- ♦ **Burrata artisanale et ses trois types de tomates du marché Forville servie avec sa vinaigrette balsamique.....13€**
Artisanal burrata and three types of tomatoes from the Forville Market served with balsamic dressing
- ♦ **Carpaccio de bœuf accompagné d'une salade de roquette, copeaux de parmesan et pesto de basilic maison.....16€**
Beef carpaccio with rocket salad, parmesan shaving and a drizzle of home-made basil pesto
- ♦ **Tourtons de canard maison accompagné de sauce aux cranberry.....18€**
Home made duck tourtons with cranberry sauce
- ♦ **Ceviche de saumon mariné au citron sur un lit d'avocat.....18€**
Lemon marinated salmon ceviche with avocado inside
- ♦ **Saint Jacques aux asperges accompagnée d'une sauce échalote et vin blanc.....20€**
Scallops served with asparagus and white wine sauce with shallots
- ♦ **Terrine de foie gras maison accompagnée de salade et de ses toasts de pain de campagne.....20€**
Home-made foie gras terrine served with salad and toasted countryside bread

- Plats / Main Courses -

-Viandes / Meat-

- ♦ **Tartare de bœuf accompagné de frites et salade.....16€**
Beef tartare served with french fries and salad

- ♦ **Chais' Burger servi avec frites et sauce secrète du chef.....23€**
(Pain à l'encre de seiche - Steak de bœuf 180g - Fromage
- Bacon - Oignons caramélisés - Tomate - Cornichon)
Chais' Burger served with fries and secret sauce from the chef
(Black bun coloured with cuttlefish ink - Beef steak 180g -
Cheese - Bacon - Caramelised onions - Tomato - Pickle)

- ♦ **Filet mignon de porc servie avec sauce aux champignons et pommes**
de terre au four.....25€
Pork tenderloin served with mushroom sauce and baked potatoes

- ♦ **Bavette Hereford à l'échalote servie avec ratatouille et frites.....29€**
Hereford flank steak, served with shallots sauce and ratatouille

- ♦ **Suprême de volaille grillée au paprika avec riz.....29€**
Grilled chicken supreme with paprika and rice

- ♦ **Entrecôte de Black Angus servi avec salade et pommes de**
terre au four.....30€
Black Angus rib-eye served with salad and baked potatoes

-Poissons / Fish-

- ♦ **Loup de mer / Daurade servie avec sa poêlée de légumes de saison**
et riz.....25€
Sea Bass / Sea bream with seasonal pan-fried vegetables and rice

-Risotto-

- ♦ **Risotto au parmesan.....18€**
Parmesan risotto

- ♦ **Risotto à la truffe.....22€**
Truffle risotto

-Pâtes / Pasta-

- ♦ **Pâtes au pesto rouge maison.....18€**
Pasta with home-made red pesto sauce
- ♦ **Linguine aux fruits de mer, sauce à la bisque.....22€**
Linguine with seafood and bisque sauce

-Accompagnements-

- ♦ **Frites.....4.50€**
Fries
- ♦ **Pommes de terre au four.....4.50€**
Baked Potatoes
- ♦ **Tian de legumes.....4.50€**
Grilled vegetables
- ♦ **Riz créole.....4.50€**
Creole rice

- Desserts -

- ♦ **Tarte aux pommes accompagnée de sa boule vanille.....11€**
Apple tart served with a scoop of vanilla ice cream

- ♦ **Sélection de glaces et sorbets BIO.....11€**
Organic ice cream and sorbet selection

- ♦ **Panna-cotta maison aux fruits rouges ou aux fruits exotiques.....11€**
Homemade panna-cotta with red or exotic fruits

- ♦ **Crème brûlée maison au zeste de citron BIO.....12€**
Home-made crème brûlée with organic lemon zest

- ♦ **Babanettone servi avec fruits rouge et imbibé au rhum.....12€**
Babanettone soaked in rum served with red fruits

- ♦ **Duo chocolat caramel à la fleur de sel servi avec une boule de glace
au choix.....13€**
Chocolate caramel duo with sea salt flakes served with a scoop of ice cream of
your choice

- ♦ **Assiette de fromage servie avec noix et miel d'acacia.....16€**
Cheese plater served with walnuts and acacia honey