



## ENTRÉES/ STARTERS

TOMATE MOZZARELLA AU PESTO 6€  
TOMATO MOZZARELLA WITH PESTO  
2-10

OEUF POCHÉ, SAUCE CHAMPIGNONS 6€  
POACHED EGG WITH MUSHROOM SAUCE  
2-3

POULET YAKITORI 7€  
YAKITORI CHICKEN 6-7

SALADE DE CREVETTES 9€  
SHRIMP SALAD  
*Lit de salade, tomate, avocat, mangue et crevettes*  
10-13

SALADE PACO 11€  
PACO SALAD  
*Salade, tomate, tranche de canard fumé, toast de cabécou au miel, gésiers et noix du périgord*  
1-3-5-10

SALADE VEGAN 8€  
VEGAN SALAD  
*Pois chiches, tomate cerise, concombre, poivrons et oignons rouge*  
10

TATAKI DE SAUMON AU SÉSAME 12€  
SALMON TATAKI WITH SESAME  
6-7-14

FOIE GRAS DE CANARD, CONFITURE DE FIGES 15€  
DUCK FOIE GRAS, FIG JAM

## - LES ALLERGÈNES -



1 Gluten  
2 Oeufs  
3 Lait  
4 Arachides  
5 Fruits à coque  
6 Soja  
7 Sésame

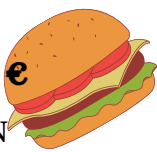


8 Lupin  
9 Sulfites  
10 Moutarde  
11 Céleri  
12 Mollusques  
13 Crustacés  
14 Poissons

## PLATS/ MAIN COURSES

### BURGERS-BURGERS 14€

BOEUF, POULET OU VEGETARIEN  
BEEF, CHICKEN OR VEGETARIAN 1-2-3



### POISSONS/ FISH

PAVÉ DE SAUMON 17€

SALMON PAVE

Accompagné de légumes frais

Accompanied by fresh vegetables 14-6-7



CREVETTES À LA BRÉSILIENNE 18€

BREZILIAN-STYLE PRAWNS

Crevettes cuites en sauce tomate et lait de coco

Shrimps cooked in tomato sauce and coconut milk

12-13-14

COCOTTE DE POULPE À LA TOMATE 19€

OCTOPUS WITH TOMATO

Accompagné de riz et salade

Accompanied by rice and salad 6-12

### VÉGÉTARIENS/ VEGETARIANS



NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES 17€

FRIED NOODLES WITH VEGETABLES 6-7

CURRY VÉGÉTARIEN AU COCO 14€

VEGETARIAN CURRY WITH COCO

Accompagné de riz

Accompanied by rice

PATATES DOUCES RÔTIES À LA FETA 14€

ROASTED SWEET POTATO WITH FETA

Accompagnés de salade

Accompanied by salad

3

PENNES AU PESTO 15€

PENNE WITH PESTO

1-2

### VIANDES/ MEATS

POULET AU CURRY ET COCO 16€

CHICKEN CURRY 3

PORC AU COLOMBO ET CARMEL 15€

PORK WITH COLOMBO AND CARMEL 1

MAFÉ DE POULET AUX ARACHIDES 15€

PEANUT CHICKEN MAFÉ 4-

CONFIT DE CANARD 17€

CONFIT OF DUCK

TARTARE DE BOEUF 17€

BEEF TARTARE 2

NOUILLES SAUTÉES AU POULET 17€

FRIED NOODLES WITH CHICKEN 6-7

MAGRET DE CANARD 21€

DUCK BREAST

### GRILLADES/ GRILLS

PIÈCE DU BOUCHER 19€

BOUCHER'S BEEF

CÔTES D'AGNEAU 21€

GRILLED LAMB RIBS

DORADE OU BAR GRILLÉ 20€

GRILLED SEA BREAM OR SEA BASS

### GARNITURES/ GARNISHES

RIZ BASMATI- BASMATI RICE

FRITES MAISON-HOMEMADE CHIPS

LÉGUMES FRAIS-FRESH VEGETABLES

POMMES SARLADAISE-SARLADAISE PATATOES

### SAUCES / SAUCES

POIVRE-PEPPER

ANANAS-PINEAPPLE

CHAMPIGNONS-MUSHROOMS

## - LES ALLERGÈNES -

1 Gluten

2 Oeufs

3 Lait

4 Arachides

5 Fruits à coque

6 Soja

7 Sésame

8 Lupin

9 Sulfites

10 Moutarde

11 Céleri

12 Mollusques

13 Crustacés

14 Poissons

Tous nos prix sont ttc. All our prices are include tax.



## DESSERTS / DESSERTS

PANNA COTTA MAISON 6€  
HOMEMADE PANNA COTTA

3

CRÈME CARAMEL 6€  
CARAMEL CREAM

3

PASTEL DE NATA 6€  
PASTEL DE NATA

1-2-3

BLANC-MANGER COCO 6€

3

BANANA SPLIT 7€  
Glaces ( vanille, chocolat et fraise), banane,  
chantilly et sauce chocolat

3

COUPE COLONEL 7€  
COLONEL  
Sorbet citron et vodka

ANANAS RÔTI 7€  
ROASTED PINEAPPLE

MONT BLANC 8€  
*Glace vanille, crème de marron meringue et  
chantilly*

2-3

FONDANT AU CHOCOLAT 8€  
CHOCOLATE FONDANT

1-2-3

CAFÉ GOURMAND 9€  
GOURMET COFFEE

1-2-3

## - LES ALLERGÈNES -



1 Gluten  
2 Oeufs  
3 Lait  
4 Arachides  
5 Fruits à coque  
6 Soja  
7 Sésame



8 Lupin  
9 Sulfites  
10 Moutarde  
11 Céleri  
12 Mollusques  
13 Crustacés  
14 Poissons

# NOS FORMULES/ OUR MENUS

## SEMAINE/WEEK

DU LUNDU AU VENDREDI MIDI  
MONDAY TO FRIDAY LUNCH

TMATE MOZZARELLA  
TOMATO MOZZARELLA  
OU/OR

OEUF POCHÉ  
POACHED EGG  
OU/OR

POULET YAKITORI  
YAKITORI CHICKEN

POULET AU CURRY ET COCO  
CHICKEN CURRY  
OU/OR

CONFIT DE CANARD  
CONFIT OF DUCK  
OU/OR

POISSON DU MOMENT  
FISH OF THE MOMENT

PANNA COTTA MAISON  
HOMEMADE PANNA COTTA  
OU/OR

PASTEL DE NATA  
PASTEL DE NATA  
OU/OR

2 BOULES DE GLACE  
2 ICE CREAM BALLS

Formule complete 23,50€

Entrée & plat 18,00€

Plat et dessert 18,00€

## SEMAINE ET WEEK-END WEEK AND WEEK END

### FORMULE COMPLETE 32€

FOIE GRAS DE CANARD  
DUCK FOIE GRAS  
OU/OR

TATAKI DE SAUMON  
SALMON TATAKI  
OU/OR

SALADE VEGAN  
VBEGAN SALAD

DEMI MAGRET DE CANARD  
HALF DUCK BREAST  
OU/OR

CREVETTES À LA BRÉSILIENNE  
BREZILIAN-STYLE PRAWNS  
OU/OR

PORC AU COLOMBO ET CARMEL  
PORK WITH COLOMBO AND CARMEL

DESSERT AU CHOIX  
CHOICE OF DESSERT

1 CAFÉ  
1 COFFEE

## FORMULE GOURMANDE/ GOURMET FORMULA

APÉRITIF/ APERITIF

ENTRÉE/ STARTER

PLAT/ MAIN COURSES

DÉSSERT/ DESSERT

CAFÉ OU THÉ/ COFFEE OR TEE

1 VERRE DE VIN/ 1 GLASS OF WINE

AUX CHOIX SUR LA CARTE / YOUR CHOICE ON THE MENU

45€

FORMULE DU JOUR ENTRÉE+ PLAT+ DESSERT+ CAFÉ (EN SEMAINE UNIQUEMENT) 15€  
FORMULE OF DAY: START+ MAIN COURSES+ DESSERT+ COFFEE ( ONLY DURING THE WEEK) €15