



photos non contractuelles

Nos Salades

- **Burrata pistou maison** 19.00 €
Salade, tomate couleur, olives, jambon cru
Salad, heirloom tomatoes, olives, cured ham
- **Salade chèvre pané** 20.00 €
Salade, tomate, champignons, olives, œuf, magret fumé
Salad, tomato, mushrooms, olives, egg, smoked duck breast
- **Salade César, sauce maison** 20.00 €
Salade, tomate séchée, olives, croûtons, parmesan, œuf, poulet
Salad, sun-dried tomatoes, olives, croutons, Parmesan, egg, chicken
- **Salade de poulpe** 21.00 €
Salade, tomate, olives, poulpe
Salad, tomato, olives, octopus
- **Salade Cassidaine** 23.00 €
Salade, tomate, haricots verts, poivron, pommes de terre, olives, thon frais
Salad, tomato, green beans, bell pepper, potatoes, olives, fresh tuna

Nos Tartares

- **Tartare de saumon à l'aneth et citron vert** 21.00 €
Salmon tartare with dill and lime
- **Tartare de thon à la japonaise** 21.00 €
Japanese-style tuna tartare

Nos Spécialités

- **Moules farcies** Stuffed mussels 19.50 €
- **Calamars frits** 23.00 €
Salade, tomates, pommes de terre, remoulade
Salad, tomatoes, potatoes, remoulade
- **Assiette Méditerranéenne** 29.50 €
Salade, tomate, calamars, moules farcies, brochette de poissons
Salad, tomato, calamari, stuffed mussels, fish skewer

Nos Pâtes

- **Lasagne chèvre, courgette** 22.00 €
Goat cheese and zucchini lasagna
- **Linguine pesto, burrata et pignons** 23.00 €
Linguine with pesto, burrata and pine nuts
- **Linguine fruits de mer et gambas** 26.00 €
Seafood and king prawn linguine
- **Linguine à la truffe et burrata** 26.00 €
Linguine with truffle and burrata

Nos Risottos

- **Risotto st Jacques et gambas** 26.00 €
Scallop and king prawn risotto
- **Risotto au magret** Duck breast risotto 26.00 €

LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE
SUR DEMANDE AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL.

prix nets . service compris



photos non contractuelles

Nos Poissons

-
- | | |
|--|---------|
| Gambas à la plancha
<i>Riz, légumes</i>
Grilled king prawns, rice, vegetables | 25.00 € |
| Mi-cuit de thon
<i>Riz, légumes</i>
Seared tuna, rice, vegetables | 25.00 € |
| Pavé de saumon au pavot
<i>Riz, légumes</i>
Poppy seed-crusted salmon steak, rice, vegetables | 26.00 € |
| Cabillaud, caviar d'aubergine, parmesan
<i>Purée maison, légumes</i>
Cod, eggplant caviar, Parmesan, homemade mashed potatoes, vegetables | 26.50 € |
| Daurade royale (400g / 600g) au fenouil
<i>Riz, légumes</i>
Royal sea bream (400g / 600g) with fennel, rice, vegetables | 28.00 € |

Nos Desserts

- | | |
|--|---------|
| Baba au rhum Rum baba | 9.00 € |
| Tiramisù à la pistache Pistachio tiramisù | 9.00 € |
| Moelleux au chocolat Chocolate lava cake | 9.00 € |
| Crème brûlée à la poire Pear crème brûlée | 9.00 € |
| Dessert du jour Dessert of the day | 9.00 € |
| Café gourmand Gourmet coffee | 11.00 € |
| Thé gourmand Gourmet tea | 12.00 € |
| Assiette de fromages Cheese platter | 10.00 € |

Le
CENDRILLON

LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE
SUR DEMANDE AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL.

prix nets . service compris



photos non contractuelles

Nos Viandes

■ **Tartare de bœuf au couteau à l'italienne** 21.00 €
Salade, frites

Hand-cut Italian-style beef tartare, salad, fries

Tartare de magret en gravlax 23.00 €
Salade, frites, caviar d'aubergine, avocat

Gravlax-style duck breast tartare, salad, fries, eggplant caviar, avocado

Tataki de bœuf *Nouilles et julienne de légumes* 26.00 €
Beef tataki, noodles and julienned vegetables

Escalope Milanaise *Salade, frites* 25.00 €
Milanese escalope, salad, fries

Entrecôte à la plancha (350g) *Salade, frites* 28.00 €
Grilled ribeye steak (350g), salad, fries

Magret de canard au miel et groseilles 29.00 €
Purée de patates douces
Duck breast with honey and redcurrants, sweet potato purée

Filet de bœuf aux morilles 32.00 €
Purée de pommes de terre maison
Beef fillet with morel mushrooms, homemade mashed potatoes

Nos Suppléments : Our extras

Sauce Roquefort ou poivre **Roquefort or pepper sauce** 3.50 €

Sauce Morilles **Morel mushroom sauce** 4.50 €

Salade ou frites **Salad or fries** 5.00 €

Pâtes au pistou ou Roquefort 7.00 €
Pasta with pistou or Roquefort

Nos Burgers

■ **Burger «Classic»** 20.50 €
Steak, fromage cheddar, tomates, oignons, cornichons, frites
Steak, cheddar cheese, tomatoes, onions, pickles, fries

Burger végétarien 21.00 €
Galette de légumes, fromage cheddar, chèvre, tomates, oignons, cornichons, frites
Vegetable patty, cheddar cheese, goat cheese, tomatoes, onions, pickles, fries

Burger «Cendrillon» 22.00 €
Steak, galette de pommes de terre, bacon, fromage cheddar, tomate, oignons, cornichons, frites
Steak, hash brown patty, bacon, cheddar cheese, tomato, onions, pickles, fries

LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE AUPRÈS DE NOTRE PESONNEL.

prix nets . service compris



photos non contractuelles

Pour les Enfants

10 ans max

Children's menu (up to 10 years old)

MENU à 12.00€

Hamburger, bœuf ou poulet

+

Frites

+

1 boule de glace

Hamburger (beef or chicken) + Fries + 1 scoop of ice cream



Les Eaux

Eau minérale naturelle EVIAN

1 litre 5.20€

Eau minérale naturelle EVIAN

50 cl 4.20€

Still mineral water

Eau minérale gazeuse BADOIT

1 litre 5.20€

Eau minérale gazeuse BADOIT

50 cl 4.20€

Sparkling mineral water

Le
CENDRILLON

LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE
SUR DEMANDE AUPRÈS DE NOTRE PESONNEL.

prix nets . service compris



CASSIS	<i>12,5 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>	<i>1,5 l</i>
Domaine de Bagnol <i>Rosé, Blanc rosé, white</i>	7.00 €	25.00 €	35.00 €	72.00 €
Domaine de Paternel <i>Rosé, Blanc rosé, white</i>			36.00 €	
La Dona Tigana <i>Rosé, Blanc rosé, white</i>	7.00 €	25.00 €	35.00 €	72.00 €
VALLÉE DU RHÔNE	<i>12,5 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>	<i>1,5 l</i>
AOP Côtes du Rhône Pierre Amadiou Grande Réserve <i>Rouge red</i>			29.00 €	
PROVENCE	<i>12,5 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>	<i>1,5 l</i>
AOP Côtes de Provence Domaine Minuty, Cuvée Prestige <i>Rosé rosé</i>			40.00 €	80.00 €
IGP Méditerranée Le «S» de Sumeire <i>Rouge, Blanc, Rosé red, white, rosé</i>	5.00 €	18.00 €	25.00 €	
AOC Côtes de Provence Lou Bassaquet <i>Rouge, Blanc, Rosé red, white, rosé</i>	5.00 €		28.00 €	
AOC Côtes de Provence Domaine Réal BIO <i>Rouge, Blanc, Rosé red, white, rosé</i>		25.00 €	32.00 €	
BORDEAUX	<i>12,5 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>	<i>1,5 l</i>
AOP Lalande Pomerol Chevalier du Château Grand Ormeau (Chevalier d'Haurange) <i>Rouge red</i>			43.00 €	
ITALIE	<i>12,5 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>	<i>1,5 l</i>
DOCG Toscane Chianti Superiore «Il Leo» <i>Rouge red</i>			33.00 €	
PICHET DE PROVENCE	<i>pichet 25 cl</i>		<i>pichet 50 cl</i>	
<i>Rosé, Blanc, Rouge red, white, rosé</i>	6.00 €		8.00 €	
AOP CHAMPAGNES	<i>Coupe</i>		<i>Blle</i>	
Mumm brut			95.00 €	
Ruinart blanc de blancs			190.00 €	
François Daudret	13.00 €			