

"Nos Entrées"

Le Marbré Warhol	17,00€
Mille-feuilles de Betteraves rouges, Fromage frais nature & persillé, Nappage au Pesto & son Mesclum	
Le Poséidon	18,00€
Tartare de Saumon frais au Couteau, Câpres, Cornichons, Echalotes, Ail, Persil, Citron & son Mesclum	
Le Fabergé	19,00€
Oeuf Cocotte au Foie Gras de Canard, Crème fraîche, Magrets séchés, Mouillettes, Salade, Tomates	
Le Bonnie & Clyde	21,00€
Assortiment de Foie Gras de Canard et ses Toasts, Pain d'épices Magrets de canard fumés, Tomates, Roquette, Confiture de Figs	

"Nos Grandes Salades"

La Picasso (Végétarienne)	18,00€
Tomates, Champignons de Paris, Betteraves, Concombres, Avocat, Maïs, Oignons rouges, Carottes, Salade, Fruits du marché selon Saison	
L'Aumonière Baudelaire	19,00€
Fromage de Chèvre chaud, Jambon Serrano, Feuilles de brick, Lardons, Miel, Tomates, Carottes, Oignons rouges, Salade	
La Vivaldi	20,00€
Burrata di bufala, Melon (selon Saison) ou Tagliatelles de Courgettes Jambon de Parme, Tomates, Oignons Rouges, Carottes, Salade	
La Nougaro	21,00€
Foie Gras de Canard sur Toasts, Gésiers de Canard confits, Magrets fumés, Chutney de Figs, Tomates, Carottes, Oignons, Salade	

"Nos viandes"

L'Apis gourmet Entrecôte grillée 330g Sauce Roquefort ou Poivre vert ou Echalotes	27,00€
Le Magritte 350g Magret de canard entier du Gers, Sauce au miel	25,00€
Le Rabelais Faux-Filet grillé 250g Sauce Roquefort ou Poivre vert ou Echalotes	23,00€
L' Andersen Confit de Canard du Gers, Sauce au miel	21,00€
Assiette de Frites Maison	3,50€
Supplément Sauce	2,00€

Nos viandes sont accompagnées de Frites Maison, Salade & Légumes du Moment

"Nos poissons"

La Valse Saumonée Pavé de Saumon aux herbes aromatiques sur lit de poireaux	22,00€
La Samba Mariscal Eventail de 7 gambas persillées et flambées au Pastis ou Cognac	27,00€
Le marché d'Helsinki Tartare de Saumon frais au Couteau, Câpres, Cornichons, Echalotes, Ail, Persil, Citron, Salade, Tomates & Frites Maison	23,00€

"Nos spécialités"

Le Fromager de Monet (Attente 10 min.) Camembert entier rôti au four parfumé au Thym, Jambon de Bayonne, Salade, Tomates et Frites Maison	21,00€
La Pythagore (Assiette végétarienne chaude) Assortiment de Légumes du Moment, Frites Maison, Risotto crémeux, Salade	19,00€

"Nos desserts"

Tarte fine aux pommes et sa boule Vanille	6,00€
Pannacotta coulis Fruits rouges, Mangue ou Chocolat	6,00€
Flan au Caramel Façon Grand-Mère à la Fleur d'Oranger	6,00€
Coupe de Glaces 3 boules	6,00€
2 boules	4,00€
<u>Parfums</u> : Vanille, Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Rhum raisin, Citron, Framboise, Passion, Poire	
Entremets du Moment	6,00€
Marquise au chocolat & sa Chantilly	6,50€
Pêche Melba	7,00€
Poire Belle-Hélène	7,00€
Dame Blanche	7,00€
Café ou Chocolat Liégeois	7,00€
Assiette de Fromages	8,00€
Coupe Colonel	8,50€
Profiteroles	8,50€
Café ou Thé Gourmand	8,50€



Menu "Bambino"

11.00€

(Jusqu'à 10 ans)

Steak haché de boeuf

ou

Croustillants de Poulet Maison

Frites Maison

Sauce Ketchup

Boule de glace

Parfum au choix : Citron, Framboise, Passion, Poire,
Vanille, Chocolat, Café, Caramel beurre salé

Sirop à l'eau :

Grenadine, Fraise, Citron ou Menthe

