



ENTRÉES

Salade César Originale

7,50€

Nems au Poulet Maison à la Sauce Sucrée

6,00€

Croquant de Chèvre Chaud au Miel d'Accacia

8,00€

Salade Al Salmone aux Olives et à la Mozzarella

8,00€

Salade de Figues Confites aux Noix et à l'Emmental

7,00€

Crevettes Effilées à la Mozzarella et au Basilic Frais

9,00€



SELECTION SAVEURS DU MONDE



Plats du Chef



LES PIÈCES DU FERMIER

Aiguillettes de Poulet aux 3 Parfums - 15,90€

Suprême de Volaille Gratiné au Comté - 16,90€

Escalope Milanaise au Boursin Façon Sicilienne - 17,90€

LES PIÈCES DU BOUCHER

Entrecôte en sauce aux 3 Baies - 19,90€

Bavette d'Oloyau à l'Échallote - 21,90€

Haché de Boeuf à la Mozzarella - 18,90€

LES PIÈCES DU POISSONIER

Dos de Cabillaud au Citron - 22,90€

Noix de Saint-Jacques à la Vapeur - 24,90€

Gambas Géantes Grillées - 28,90€

PASTA

Tagliatelle au Saumon Sauvage 22,90€

Penne Parisienne à la Forestière 14 90€



UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX:

Penne gratinées aux légumes / Risotto

Purée Maison / Frites Maison

Accompagnement supplémentaire - 4,00€/accompagnement

Black Burger

Servis avec de bonne frites maison...

Le Montecristo

*Sauce aux Noix Poivrée, Comptée de Tomates à l'Oignons,
Cornichons, Mélange de Salades, Comté AOP.*

Le frenchie

Moutarde au Miel, Oignons Rouges, Camembert gratiné.

Le Chèvre Miel

*Mélange de Salades, Comptée d'Oignons,
Chèvre Chaud nappé de Miel d'Accacia.*

14,00€

L'Évasion (suggestion du Chef)

*Comptée de Tomates à l'Oignons, steak 150g,
Purée, Boursin, Champignons de Paris.*

Le Carnivore

*Double steak 150g, steak veggie, double cheedar fondu
ketchup, moutarde, cornichons, salade, tomate.*

Le Cannibale

*Steak 150g, filet de poulet, steak veggie, double cheedar fondu
barbecue, salade, tomate.*

19,00€



*Pains artisanal à l'encre de Seiche
(sans colorant, ni conservateur)*

Desserts Maison



CRÈME GLACÉ

CARAMEL, COCO 6,00€

TIRAMISU

AUX 3 CHOCOLATS ET AUX AMANDES 7,00€

FONDANT

FRAISE, CHOCOLAT, CHANTILLY 7,50€

LA CREMIÈRE

VANILLE, FRAMBOISE, PISTACHE 8,50€

LE BORABORA

MANGUE FRAICHE, VANILLE,
CARAMEL TOFFEE, SPÉCULOS 9,00€

LE MI-CUIT

CHOCOLAT, COEUR DE NOISETTES,
CHANTILLY 8,50€

CAFÉ GOURMAND

ACCOMPAGNÉ DE MINI PATISSERIES 8,50€



Boissons Chaudes

CHOCOLAT VIENNOIS 5,00€

THÉ MAISON 4,00€

CAFÉ 2,00€

Cocktails



PARADISE :
VANILLE, ANANAS, COCO
6,50€

ONE THE BEACH:
MORCEAUX DE FRUITS ROUGE, ANANAS, COCO
8,50€

VIRGIN MOJITO
7,00€

YELLOW MOJITO (MANGUE)
8,00€

RED MOJITO (FRUITS ROUGES)
8,50€

Boissons



COCA, COCA ZERO, LORINA, ORANGINA,
SAN PELLEGRINO, EVIAN, DIABOLO
3,50€

JUS XL : COCO, ANANAS, CITRONNADE
5,00€

THÉ GLACÉ ARIZONA
4,00€

BIEN ETRE (BIO)
DETOX: CITRON- GINGEMBRE
RELAX: HIBISCUS-MENTHE
4,00€