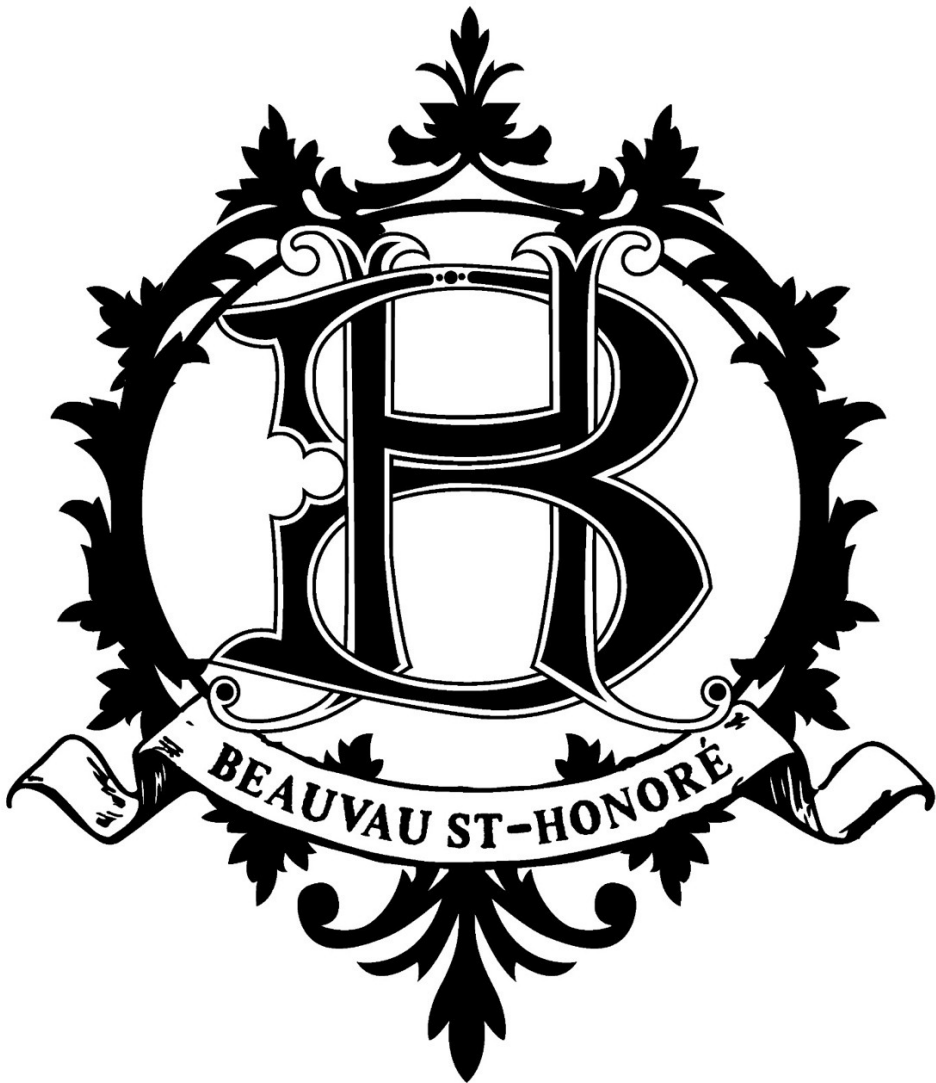


# MIENUI



## ENTRÉES

---



- OMELETTE AUX HERBES FRAICHES ..... 12,00€  
Herbes fraîches  
*fresh herbs omelette*
- LES 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE..... 12,00€  
En persillade  
*snails with parsley*
- BURRATA DI BUFALA ..... 14,00€  
Burrata di bufala et son tartare de tomate  
*Burrata di bufala and tomato tartare*
- CARPACCIO DE BŒUF A LA TRUFFE..... 16,00€  
Carpaccio de bœuf et ses copeaux de truffe avec condiment du chef  
*Beef carpaccio with truffle shavings and chef's condiment*
- TARTARE DE SAINT JACQUES ..... 14,00€  
Au guacamole et aux agrumes  
*Scallop tartare with guacamole and citrus fruits*
- SALADE PIEMONTAISE, SORBET TOMATE BASILIC..... 14,00€  
Pomme de terre, cornichons, œuf dur, tomate, jambon, herbes et mayonnaise.  
*Piémontaise salad with potato, pickle, hard-boiled egg, tomato, ham, herbs and mayonnaise*
- TERRINE DE FOIE GRAS..... 18,00€  
Marmelade de figes et toasts de pain aux noix  
*Foie gras terrine, fig marmelade and walnut bread toasts*

## LES PLANCHES

---

- PLANCHE DE CHARCUTERIE ..... 20,00€  
Coppa, chorizo, saucisson et jambon  
*Charcuterie board : coppa, chorizo, sausages, ham*
- LA PLANCHE MIXTE ..... 22,00€  
Variation de charcuterie et fromages  
*Variation of charcuterie and cheeses*
- FOCACCIA PESTO, Tomates séchées et fromage ..... 14,00€  
*Focaccia with pesto, sun-dried tomato and cheese*
- FOCACCIA JAMBON..... 18,00€  
Jambon et fromage  
*Focaccia ham and cheese*
- FOCACCIA POULET ..... 16,00€  
Poulet et fromage  
*Focaccia with chicken and cheese*

## PLATS



- AUBERGINES A LA PARMIGIANA..... 19,00€  
Aubergines, Tomates, mozzarella, basilic, parmesan  
*Vege Eggplant parmigiana with tomatoes, mozzarella, basil, parmesan*
- BROCHETTE DE POULET au curry..... 19,00€  
Riz basmati au soja et légumes wok  
*Basmati rice with soy and wok vegetables*
- FILET DE DORADE..... 26,00€  
Artichauts à la romaine et sauce vierge  
*Grilled sea bream, roman-style artichokes and virgin sauce*
- POKE BOWL (SAUMON OU POULET)..... 20,00€  
Riz soja, mangue, concombre, carotte, sésame, tartare de saumon ou poulet pané et sauce cocktail  
*Soy rice, mango, cucumber, carrot, sesame, salmon tartare or breaded chicken and cocktail sauce.*
- ENTRECOTE CHAROLAISE 250g..... 25,00€  
Sauce au poivre et frites maison  
*Charolais beef rib steak 250g, homemade fries and pepper sauce*
- BURGER DU CHEF..... 18,00€  
Bacon, cornichons, sauce américaine, tomates, salade et frites maison  
*Cheeseburger with bacon, pickles, American sauce, tomatoes, salad and homemade fries*
- SALADE TERRE ET MER..... 23,00€  
Rouget grillé, agrumes, mesclun, copeaux de tome, jambon, avocat et tomates cerises.  
*grilled red mullet, citrus fruits, mixed greens, shavings of tome cheese, ham, avocados and cherry tomatoes*
- BROCHETTE DE VEAU AU MIEL..... 19,00€  
Sauce miel écrasé de pomme de terre  
*Veal skewer with honey sauce and mashed potatoes*
- TARTARE DE BŒUF A LA RICOTTA..... 24,00€  
Ricotta, pistaches, amandes, pommes de terre au four  
*BEEF TARTARE, ricotta, pistachios, almonds, baked potatoes*
- POULPE GRILLE..... 35,00€  
Caviar d'aubergine, sauce citronnelle  
*Grilled octopus, eggplant caviar and lemongrass sauce.*
- Supplément garniture : demander au serveur / ask the waiter 6,00€

## DESSERTS

---



MOUSSE AUX CHOCOLAT NOIR .....	10,00€
<i>Dark chocolate mousse</i>	
CREME BRULEE.....	10,00€
<i>Crème brûlée</i>	
TIRAMISU du moment .....	12,00€
<i>Tiramisu of the moment</i>	
FEUILLETE MANGUE ET CREME GLACEE .....	14,00€
<i>Mango and ice cream puff pasty</i>	
TARTE AU CITRON ET SA MERINGUE CROQUANTE .....	12,00€
<i>Lemon tart with a crunchy meringue</i>	
ASSIETTE DE FROMAGES .....	14,00€
<i>Chesse plate</i>	
CAFE GOURMAND .....	14,00€
<i>Gourmet coffee</i>	
COUPE GLACEE.....	10,00€
<i>Ice cream sunday</i>	