

S U R L E P O U C E

Caesar Salade : "Poulet / Pata negra / haricots verts
22€ Parmesan / tomates / oeufs de caille / croutons »
*Caesar salad: "Chicken / Pata negra / green beans
Parmesan / tomatoes / quail's eggs / croutons"*

Soupe de courge / 15€
Toast de brioche à l'huile de noisette
Pumpkin soup / brioche toast with hazelnut oil

Club sandwich: « Volaille / oeufs / tomates /
22€
Roquette & philadelphia » / frites
*Club sandwich: "Chicken / eggs / tomatoes /
Philadelphia & rocket" / french fries*

Baretto Salade : « Endives / pommes vertes /
16€
Noix & roquefort »
*Baretto Salad: "Endive / green apple /
Nuts & roquefort cheese »*

Opéra saumon / concombre aux algues Nori /
18€
Pommes frites
*Salmon sandwich / cucumber with Nori seaweeds /
French fries*

E X C E P T I O N

Foie gras de canard « Préparé dans nos Cuisines » /
24€
Chutney de figues aux épices
Home made duck foie gras / spicy fig chutney

Plateau de fruits de mer « Huîtres / bulots
38€
Crevettes / ½ homard & condiments sauce »
*Seafood Plater "Oysters / whelks / shrimps /
½ Lobster & condiments sauce"*

Caviar français de la maison Prunier 30gr 140€
French caviar from the Prunier House 30gr

Local Boy : « Saint-Jacques à l'orange / parmentier
25€ d'effiloché de canard / cabillaud aux épinards
& sauce tartare»
*Local Boy "Scallops with orange / parmentier of
Shredded duck / cod with spinach & tartare sauce"*



P O I S S O N S

Dos de saumon à la plancha / endives
& céleris à l'orange 26€
*Back of salmon a la plancha /endive
& celery with orange*

Cabillaud poché à la citronnelle /
Légumes d'Automne 26€
Citronella poached cod / Autumn vegetables

Tartare de saumon / avocat / crevettes / sucrine
26€
Salmon tartare / avocado / shrimps / sucrine lettuce

V I A N D E S

Filet de bœuf « Charolais » poêlé aux champignons /
38€
Gratin dauphinois
« Charolais » beef fillet with mushrooms /
Dauphinois gratin

Tartare de bœuf «Charolais »,pommes frites, salade
24€
Charolais beef tartare , french fries , salad

Cheese Burger / oignon rouge / tomate /
25€
Salade / pommes frites
*Cheese burger / red onion / tomato /
Salad / french fries*

Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes /
28€
Frites de panisse & haricots verts
*Rack of lamb in a herbs crust /
Panis fries & green beans*

Magret de canard cuisiné aux fruits d'Automne /
28€
Polenta crémeuse à la sauge
*Duck breast cooked with fruits / creamy polenta with
sage*

P A T E S

Gnocchi de pomme de terre 20€
& artichauts à la Romaine
Potatoes gnocchi & artichokes

Penne à la putanesca 18€
Penne Pasta in « putanesca » sauce

Risotto de Saint-Jacques au parmesan 36€
Scallops risotto with parmesan cheese

C R E O L E C O R N E R B Y M R

Assiette gourmande Créole : 24€
« Gratin de crabe au curry / accras de morue / boudin »
*Creole platter: "Crab gratin with curry / codfish fritters /
Boudin"*

Colombo de poulet / riz sauvage 22€

Chicken colombo & wild rice

Dombré aux haricots rouges & jarret de porc braisé

22€

Dombre of red beans & braised pork knuckle

Steak d'espadon sauce chien /

24€

Gratin de banane plantin

Swordfish steak sauce "chien" / bake banana plantin

K I D ' S C O R N E R

***** BENTO BOX Viande ou Volaille**

25€

Steak haché pur bœuf OU aiguillettes de poulet panées

Minced steak OR breaded breast of chicken

***** BENTO BOX Poisson & Crustacé**

25€

Croquettes de cabillaud & crevettes bouquet

Cod fish fingers & shrimps

D E S S E R T S

Chariot de desserts (1 pièce)

9€

Dessert trolley (1 pièce)

« BEN & JERRY'S » ICE CREAM

9€

Nos crèmes glacées Américaines