

S U R L E P O U C E

Caesar Salade : « Poulet / Pata negra / haricots verts
22€ Parmesan / tomates / oeufs de caille / croutons »
*Insalata Cesar: « Pollo / Pata negra / fagiolini verdi
Parmigiano / pomodori / uova di quaglia / crostini »*

Soupe de courge / 15€
Toast de brioche à l'huile de noisette
Zuppa di zucca / brioche tostata con olio di nocciola

Club sandwich: « Volaille / oeufs / tomates /
22€
Roquette & philadelphia » / frites
*Club sandwich: « Pollo / uova / pomodori /
Rucola & formaggio philadelphia » / patate fritte*

Baretto Salade : « Endives / pommes vertes /
16€
Noix & roquefort »
*Insalata Baretto : « Indivie / mele verdi /
Noci & roquefort »*

Opéra saumon / concombre aux algues Nori /
18€
Pommes frites
*Sandwich di salmone / cetrioli con alghe Nori /
Patate fritte*

E X C E P T I O N

Foie gras de canard « Préparé dans nos Cuisines » /
24€
Chutney de figues aux épices
*Foie gras d'anatra « fatto in casa » /
Chutney di fichi con spezie*

Plateau de fruits de mer « Huitres / bulots /
38€
Crevettes / ½ homard & condiments sauce »
*Piatto di frutti di mare « Ostriche / lumache di mare /
Gamberetti / ½ astice & condimenti sugo »*

Caviar français de la maison Prunier 30gr 140€
Caviale francese della casa Prunier 30gr

Local Boy : « Saint-Jacques à l'orange / parmentier
25€ d'effiloché de canard / cabillaud aux épinards
& sauce tartare »
*Local Boy "Capesante all'arancia / parmentier d'anatra /
merluzzo con spinaci & salsa tartara"*

RANGE VERTE P O I S S O N S

Dos de saumon à la plancha / endives 26€
& céleris à l'orange
*Filetto di salmone alla plancha / indivie
& sedano all'arancia*

Cabillaud poché à la citronnelle / 26€
Légumes d'Automne
Merluzzo lessa con citronella / verdure d'Autunno

Tartare de saumon / avocat / crevettes / sucrine
26€
Tartare di salmone / avocado / gamberetti / lattuga

V I A N D E S

Filet de bœuf « Charolais » poêlé aux champignons /
38€
Gratin dauphinois
*Filetto di manzo « Charolais » con funghi saltati /
Gratinata di patate*

Tartare de bœuf "Charolais", pommes frites ,salade
24€

Tartare di manzo "Charolais", patate fritte, insalata

Cheese Burger / oignon rouge / tomate /
25€
Salade / pommes frites
*Cheese burger / cipolla rossa / pomodoro /
Insalata / patate fritte*

Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes /
28€
Frites de panisse & haricots vert
*Costata di agnello arrosto in crosta di erbe /
Farinata & fagiolini*

Magret de canard cuisiné aux fruits d'Automne /
28€
Polenta crémeuse à la sauge
*Petto d'anatra cotto con frutti di stagioni / polenta
cremosa alla salvia*

P A T E S

Gnocchi de pomme de terre 20€
& artichauts à la Romaine
Gnocchi di patate & carciofi alla Romana

Penne à la Putanesca 18€
Penne alla Puttanesca

Risotto de Saint-Jacques au parmesan
36€
Risotto con capesante & parmigiano

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 »
*Piatto Creolo: « gratin di granchio al curry / frittelle di
Merluzzo / sanguinaccio »*

Colombo de poulet / riz sauvage 22€

Pollo colombo & riso selvatico

Dombré aux haricots rouges & jarret de porc braisé

22€

Dombre di fagioli rossi & stinco di maiale brasato

Steak d'espardon sauce chien /

24€

Gratin de banane plantin

Trancia di pesce spada salsa "chien" /

Gratin di 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

Hamburger di manzo puro

Oppure striscie di pollo impanato

*** BENTO BOX Poisson & Crustacé

25€

Croquettes de cabillaud & crevettes bouquet

Croquette di merluzzo & gamberetti

D E S S E R T S

Chariot de desserts (1 pièce)

9€

Carrello dei dolci (1 pezzo)

« BEN & JERRY'S » ICE CREAM

9€

Nostri gelati Americani