

## Menu des classiques

### Entrées

Mesclun, aux copeaux de parmesan, vinaigrette moutarde et balsamique.....	10
<i>Salad of mixed greens with parmesan shavings, mustard and balsamic</i>	
Salade d'endives et cresson, vinaigrette à l'huile de noix, bleu béneédictin, raisins mi-séché.....	15
<i>Endive and watercress salad, walnut vinaigrette, Bleu Benedictin cheese and semi-dried raisins</i>	
Chèvre chaud au pesto herbes, cake aux courgettes, tapenade, tomates confites.....	15
<i>Goat cheese with pesto, zucchini cake, tapenade, confit tomatoes</i>	
Soupe à l'oignon gratinée .....	13
<i>French onion soup</i>	
Potage paysan aux légumes de saison, oignons frits.....	11
<i>Country style soup with seasonal vegetables, fried onions</i>	
Carpaccio de gravlax et betterave jaune, sauce orange et aneth.....	16
<i>Gravlax and yellow beet carpaccio, orange and dill vinaigrette</i>	
Calmars frits au parmesan et panko .....	14
<i>Fried calamari with a parmesan and panko breading</i>	
Frisée aux lardons, oeuf poché et croûtons .....	14
<i>White baby chicory with bacon, poached egg and croutons</i>	
Pieuvre grillée, salade tomate et origan.....	21
<i>Grilled octopus, tomato and oregano salad</i>	

### Plats principaux

Tartare de saumon au yaourt et caviar de Mujjol.....	(entrée) 16	(plat) 28
<i>Salmon tartare with yogurt and Mujjol caviar</i>		
Tartare de bœuf classique.....	(entrée) 17	(plat) 29
<i>Classic beef tartare</i>		
Saumon grillé, émulsion de citron, purée de pommes de terre .....	27	
<i>Grilled salmon filet, lemon beurre blanc, potato puree</i>		
Fish and chips façon Holder .....	23	
<i>Holder style fish and chips</i>		
Moules à la marinière ou pastis, frites maison .....	23	
<i>Mussels in a marinière or creamy pastis broth, house fries</i>		
Pappardelle aux trois champignons, pignons et pancetta .....	25	
<i>Pappardelle with mushrooms, pine nuts and pancetta</i>		
Onglet de bœuf grillé à l'échalote, frites maison .....	29	
<i>Grilled hanger steak with shallots, house fries</i>		
Bavette de veau grillée, sauce marsala, frites maison.....	27	
<i>Grilled veal flank steak, marsala sauce, house fries</i>		
Couscous de légumes grillés, fumet tomate et anis.....	(végé) 20	(avec merguez) 24
<i>Grilled vegetable couscous, tomato and anise broth</i>		
Joue de boeuf braisée 6 heures à la bourguignonne, purée de pomme de terre, haricots et lardons .....	31	
<i>Braised beef cheek à la bourguignonne, potato puree, green bean and bacon</i>		
Confit de canard, pommes de terre rattes, roquette, vinaigrette truffée .....	24	
<i>Duck confit, fingerling potatoes, arugula, white truffle dressing</i>		
Ravioli au homard, beurre blanc à l'huile de truffe.....	29	
<i>Lobster ravioli, truffle oil beurre blanc</i>		

### Desserts

Crème citron et mousse mascarpone, crumble, sorbet coco .....	13
<i>Lemon cream and mascarpone mousse, crumble, coconut sherbet</i>	
Crèmeux au chocolat 70%, glace café, sauce cacao-café .....	14
<i>Chocolate crèmeux, coffee ice cream, cocoa and coffee sauce</i>	
Profiteoles.....	13
Crème brûlée vanille .....	11
<i>Vanilla crème brûlée</i>	
Trilogie de sorbets, biscotti .....	12
<i>Trilogy of house sherbets, biscotti</i>	
Truffes au chocolat Guayaquil .....	6
<i>Guayaquil chocolate truffles</i>	
Sucre à la crème .....	6

**Bon appétit!**

**\*\*Veuillez mentionner votre allergie ou intolérance à votre serveur.\*\*** *Please mention your allergy or intolerance to your server* **\*\***