

## Menu des classiques

### Entrées

Mesclun, aux copeaux de parmesan, vinaigrette moutarde et balsamique..... 9 <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.....13 <i>Endive and watercress salad, walnut vinaigrette, Bleu Benedictin cheese and semi-dried raisins</i>	
Chèvre chaud au pesto herbes, frisée, tomates confites, olive, basilic ..... 14 <i>Goat cheese with pesto, white baby chicory, confit tomatoes, basil and olive</i>	
Soupe à l'oignon gratinée ..... 13 <i>French onion soup</i>	
Gaspacho, feta et olives.....11 <i>Gaspacho, feta and olive</i>	
Carpaccio de gravlax et betterave jaune, sauce orange et aneth.....14 <i>Gravlax and yellow beet carpaccio, orange and dill vinaigrette</i>	
Mozzarella di bufala au pesto, tomates, prosciutto, roquette, figes, pignons, balsamique ..... 16 <i>Mozzarella di Bufala with pesto, tomatoes, prosciutto, arugula, figs, pine nuts and balsamic</i>	
Calmars frits au parmesan et panko ..... 13 <i>Fried calamari with a parmesan and panko breading</i>	

### Plats principaux

Tartare de saumon au yaourt et caviar de Mujjol..... (entrée) 14 (plat) 26 <i>Salmon tartare with yogurt and Mujjol caviar</i>	
Tartare de bœuf classique..... (entrée) 15 (plat) 27 <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>	
Moules à la marinière ou pastis, frites maison .....21 <i>Mussels in a marinière or creamy pastis broth, house fries</i>	
Pappardelle aux trois champignons, pignons et pancetta ..... 22 <i>Pappardelle with mushrooms, pine nuts and pancetta</i>	
Onglet de bœuf grillé à l'échalote, frites maison ..... 27 <i>Grilled hanger steak with shallots, house fries</i>	
Bavette de veau grillé, sauce marsala, frites maison..... 26 <i>Grilled veal flank steak, marsala sauce, house fries</i>	
Couscous de légumes grillés, fumet tomate et anis..... (végé) 19 (avec merguez) 22 <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 .....29 <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..... 26 <i>Lobster ravioli, truffle oil beurre blanc</i>	

### Desserts

Nage de fruits rouges..... 11 <i>Red fruit salad</i>	
Rocher aux noisettes..... 12 <i>Hazelnut rocher</i>	
Profiteoles..... 11	
Crème brûlée vanille ..... 10 <i>Vanilla crème brûlée</i>	
Truffes au chocolat Guayaquil ..... 5 <i>Guayaquil chocolate truffles</i>	
Sucre à la crème ..... 5	

**Bon appétit!**