

Les potages

Soupe à l'oignon gratinée	13.00
<i>French onion soup</i>	
Soupe paysanne aux légumes de saison, oignons frits	11.50
<i>Country style soup with seasonal vegetables, fried onions</i>	
Gaspacho de légumes grillés, feta, olives	13.00
<i>Végétables gaspacho, feta cheese, olives</i>	
Soupe de poisson servie avec rouille et fromage gruyère	13.50
<i>Fish soup served with rouille and gruyere cheese</i>	

Les salades

Mesclun aux copeaux de parmesan, vinaigrette moutarde et balsamique	11.00
<i>Salad of mixed greens, parmesan shaving, mustard and balsamic</i>	
Salade d'endives et cresson, vinaigrette à l'huile de noix, bleu béneédictin	15.00
<i>Endive and watercress salad, walnut vinaigrette, bleu benedictin cheese</i>	
Frisée aux lardons, oeuf poché et croûtons	15.00
<i>White baby chicory with bacon, poached egg and croutons</i>	
Mozzarella di bufala au pesto, antipasti maison, roquette, chapelure de brioche.....	16.00
<i>Mozzarella di Bufala with pesto, home made antipasti, arugula salad, breadcrumbs</i>	
Pieuvre grillée, salade de tomates à l'origan	22.00
<i>Grilled octopus, tomatoes salad with origano</i>	

Les entrées froides

Mousse de foie de volaille, cornichons	12.00
<i>Chicken liver pâté</i>	
Carpaccio de gravlax et betterave jaune, sauce orange et aneth.....	16.00
<i>Gravlax and yellow beet carpaccio, orange and dill vinaigrette</i>	
Huîtres.....	½ douzaine 19.00
<i>Fresh oysters</i>	douzaine 36.00

Les entrées chaudes

Chèvre chaud au pesto d'herbes, cake aux courgettes, tapenade, tomates confites.....	15.00
<i>Goat cheese with pesto, zucchini cake, tapenade, confit tomatoes</i>	
Calmars frits au parmesan et panko	14.00
<i>Fried calamari with a parmesan and panko breading</i>	
Foie gras au torchon, chutney de poires	26.00
<i>Foie gras « au torchon », pear chutney</i>	

Tartares

Entrée	Plat		
Tartare de saumon au yaourt et caviar de Mujjol.....	16.00	28.00	
<i>Salmon tartare with yogurt and Mujjol caviar</i>			
Tartare de bœuf classique.....	17.00	29.00	
<i>Classic beef tartare</i>			

Les viandes

Onglet de boeuf grillé à l'échalote, frites maison	29.00
<i>Grilled hanger steak with shallots, house fries</i>	
Pavé de foie de veau à l'oignon confit sauce moutarde et pomme	34.00
<i>Calf's liver, caramelized onions, apple and mustard sauce</i>	
Confit de canard, pommes de terre rattes, roquette, vinaigrette truffée	25.00
<i>Duck confit, roasted potatoes, arugula, white truffle dressing</i>	
Bavette de veau grillée, sauce marsala, frites maison	27.00
<i>Grilled veal flank steak, marsala sauce, house fries</i>	
Joue de boeuf braisée à la bourguignonne, purée de pomme de terre, haricots et lardons	32.00
<i>Braised beef cheek à la bourguignonne, mashed potatoes, green beans and bacon</i>	
Couscous de légumes grillés, fumet tomates et anis	merguez24.00
<i>Grilled vegetable couscous, tomato and anis broth</i>	
sans merguez20.00	
Gigot d'agneau grillé, sauce romarin, purée aligot, rapinis, champignons	34.00
<i>Grilled lamb steak, rosemary sauce, aligot purée, rapinis, mushrooms</i>	

Les poissons et fruits de mer

Fish and chips façon Holder.....	24.00
<i>Holder style fish and chips</i>	
Saumon grillé, émulsion citron, purée de pomme de terre.....	28.00
<i>Grilled salmon filet, lemon beurre blanc, potato puree</i>	
Bouillabaisse Holder, velouté safran, crevettes et moules	32.00
<i>Holder Bouillabaisse, saffron broth, prawns and mussels</i>	
Moules à la marinière ou pastis, frites maison.....	24.00
<i>Mussels in a marinière or creamy pastis broth, house fries</i>	

Les pâtes

Pappardelle aux trois champignons, pignons et pancetta	25.00
<i>Pappardelle with mushrooms, pine nuts and pancetta</i>	
Ravioli au homard, beurre blanc à l'huile de truffe	29.00
<i>Lobster ravioli, truffle oil beurre blanc</i>	
Gnocchis de pomme de terre, velouté au parmesan, artichauts, brocolis	24.50
<i>Potato gnocchis, parmesan sauce, artichokes, brocolis</i>	

Les accompagnements

Petite verte / small salad of mixed greens	6.50
Frites maison et mayonnaise / house fries	6.50
Haricots fins au beurre / buttered extra fine green beans	6.50
Rapinis à l'ail et au citron / sauteed rapinis with garlic and lemon	6.50
Poêlée de champignons / sauteed wild mushrooms with parsley	6.50
Purée de pommes de terre / potato puree	6.50

* Veuillez mentionner vos allergies ou intolérances à votre serveur. Certains items doivent être modifiés. Merci !

**Please mention your allergies or intolerances to your server. Some of these items have to be modified. Thank you !*

Desserts

Crème citron et mousse mascarpone, crumble, sorbet coco	13.00
<i>Lemon cream and mascarpone mousse, crumble, coconut sherbet</i>	
Crèmeux au chocolat 70%, glace stracciatella, sauce caramel-chocolat	13.00
<i>Chocolate crèmeux, stracciatella ice cream, caramel and chocolate sauce</i>	
Crème brûlée vanille	11.00
<i>Vanilla crème brûlée</i>	
Profiteroles	12.00
Mi-cuit au caramel, sel de Maldon, glace au caramel (prévoyez 15 minutes de cuisson).....	14.00
<i>Butterscotch mi-cuit, Maldon salt, butterscotch ice cream (allow for a 15 minute wait)</i>	
Yaourt bulgare, miel, noix torréfiées	10.00
<i>Bulgarian yogurt with honey and nuts</i>	
Renversé à l'ananas, crème anglaise et sirop d'érable	12.00
<i>Warm pineapple turnover with English cream and maple syrup</i>	
Trilogie de sorbets, biscotti	11.00
<i>Trilogy of house sherbets, biscotti</i>	
Truffes au chocolat Guayaquil	5.00
<i>Guayaquil chocolate truffles</i>	
Sucre à la crème	5.00

Les vins de dessert	verre(75ml)	btl
<i>Dessert wines</i>		
Nivole, Moscato d'Asti '18 (375 ml).....		26.00
Sauvignon blanc Late Harvest '17	9	32.00
<i>Errazuriz, Chili</i>		
Muscat de Rivesaltes '18	9	40.00
<i>Domaine brial</i>		
Château du Haut Pick '20	11	73.00
<i>Sauternes</i>		
Cidre de glace Domaine	9	42.00
<i>Lafrance '18, Québec (375 ml)</i>		
Riesling Icewine '16, Henry of		110.00
<i>Pelham, Ontario, Canada (375 ml)</i>		

Les portos	verre(75ml)	btl
<i>Ports</i>		
Porto blanc Ferreira	9	35,00
Graham's '12, LBV	9	45,00
Graham's, Tawny 10 ans.....	10	63,00
Graham's, Tawny 20 ans	13	109,00