

NOS ASSIETTES - (OUR PLATTERS)

Saumon Fumé « Maison », Blini, Crème Aigrelette 36 €
Homemade smoked salmon with blinis and sour cream

**Le Foie Gras « Tradition Terroir » de chez« Raymond d'ARTIGUES »,
Haricots Verts Frais à l'Huile de Truffe** 36 €
*Platter of "Tradition Terroir" foie gras by "Raymond d'ARTIGUES"
With fresh green beans in truffle oil*

Tartare de Bœuf Tradition, Salade et Chips de Pommes de Terre 35 €
Steak Tartare Tradition, Salad and Chips of Potato

NOS SALADES - (OUR SALADS)

Cœur de Laitue Façon Niçoise 26 €
Niçoise-style lettuce heart salad

Salade Romaine Façon Ceasar au Poulet 32 €
Romaine Caesar Salad with Chicken

Salade Romaine Façon Ceasar aux Crevettes 30 €
Romaine Caesar Salad with Shrimps

Tomate et Mozzarella Bufala au Pistou 26 €
Tomato and Bufala Mozzarella with Pesto

Crème Glacée de Petits Pois et Menthe Fraîche au Pamplemousse 18 €
Frozen creamed peas and Fresh Mint with Grapefruit

NOS SANDWICHES - (OUR SANDWICHES)

Le Traditionnel Club Sandwich au Poulet 29 €
Classic Chicken Club Sandwich Served with fresh greens

Bun's Roll au Saumon fumé « Maison », Concombre et Crème Aigrelette 29 €
"House Special" smoked salmon on a roll with cucumber and sour cream

NOS SANDWICHES - (OUR SANDWICHES)

- Tartine aux Légumes Grillés, Pistou de Roquette** 21 €
Grilled Vegetable Slice with Arugula Pistou Sauce
- Assortiments de Finger Sandwiches - 5 mini sandwiches** 26 €
Sandwiches - Assortment of 5 Finger

NOS DESSERTS - (OUR DESSERTS)

- L'Assiette de Fruits Frais** 17 €
Fresh fruit plate
- Gâteau Basque (cerise)** 17 €
Basque Cake (cherry)
- Tartelette aux fraises** 17 €
Strawberry tart
- Le merveilleux au chocolat** 17 €
Chocolate meringue delight
- Glaces et sorbets (Vanille, Café, Chocolat, Citron, fromage blanc, fruits rouges, exotique) 3 boules au choix** 14 €
Ice cream & sorbet (Vanilla, Coffee, Chocolate, Lemon, cottage cheese, red berries, exotic) 3 scoop of ice cream in the choice

Nos prix sont TTC, toutes taxes et service inclus
All prices are inclusive of tax and services

Chef de Cuisine, Jean-Marie GAUTIER