



### **ENTREES / STARTERS :**

- Foie gras maison et compotée d'oignons 12 €  
*Homemade foie gras and onions compote*
- Saumon gravlax 12 €  
*Gravlax salmon*
- Panna cotta salée 12€  
*Salted panna cotta*
- Carpaccio de saint jacques 12€  
*Scallops carpaccio*
- Carpaccio de magret de canard à la pistache 12 €  
*Duck breast carpaccio with pistachio*

### **SALADES / SALADS :**

- Salade caesar 12 €  
*Caesar salad*
- Salade de boules de chèvre frais panées et fruits frais 12 €  
*Fresh goat cheese salad breaded and fresh fruits*
- Salade caprese et jambon serrano 12 €  
*Caprese salad et smoked ham*
- Salade de calamars frits et béarnaise 12 €  
*Fried calamari and bearnaise*
- Salade jambon serrano melon et feta 12 €  
*Smoked ham melon and feta salad*
- Salade de saint jacques et gambas 17€  
*Scallops and prawns salad*

### **VIANDES / MEATS :**

- Carpaccio de bœuf au parmesan 13 €  
*Beef carpaccio and parmesan cheese*
- Tartare de bœuf à l'italienne 17 €  
*Italian beef tartare*
- Magret de canard à la framboise ou aux herbes 18 €  
*Duck breast with raspberry or herbs*
- Entrecôte à la fleur de sel 400 G 22 €  
*Entrecote flower of salt*
- Pavé de bœuf 15 €  
*Steack*
- Poulet croustillant sauce cheddar 14 €  
*Crispy chicken cheddar sauce*
- Gnocchi à la crème de truffe 15 €  
*Truffle cream with gnocchi*

**POISSONS/ FISHES :**

- Tartare de saumon au goût du jour 17 €  
*Salmon tartare up to date*
- Filet de daurade sauce vierge 20 €  
*Sea bream fillet with vierge sauce*
- Dos de saumon en croûte de crumble à la poire et au bleu 19 €  
*Salmon steack crumble crust with pear and blue cheese*

**UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :** pommes de terre sautées, frites, légumes, salade ( Accompagnent supplémentaire 3,50 €) *potatoes, chips, vegetable, salad*