

Nos Salades / Salads

Nos Rouleaux De Chèvre

Salade, tomates, Granny Smith, noix, noisettes, menthe, miel et chèvre
(Salad, Granny Smith, walnuts, hazelnuts, tomatoes, mint, honey and goat cheese)

Salade Superfood

Pousses d'épinard, quinoa, avocats, amandes effilées grillées, grenade, feta, citron vert
(Spinach sprouts, quinoa, avocado, grilled flaked almonds, pomegranate, feta cheese, lime)

Salade Niçoise

Salade, artichauts, cebettes, tomates, œuf, thon, anchois, concombre, olives, poivrons, radis
(Salad, artichoke, chives, tomatoes, boiled egg, tuna, anchovies, pepper, cucumber, olives, radish)

Salade César

Salade Romaine, tomates, œuf, poulet pané, bacon, croûtons, parmesan, ciboulette, sauce César
(Romaine salad, tomatoes, egg, croutons, parmesan cheese, crispy bacon, breaded chicken, chives, César dressing)

Trio De Tomates Marinées, Mozzarella Burrata Et Basilic Frais

(Marinated tomatoes, Burrata mozzarella cheese and fresh basil)

Notre Pain Bagnat Au Thon Frais

Pain frais de notre boulanger, steak de thon, salade, tomates, cébettes, œuf dur, concombre, olives, radis, huile d'olive
(Fresh bread from our baker, tuna steak, salad, tomatoes, spring onions, boiled egg, cucumber, olives, radish, olive oil)

Poke Bowl De Thon Ou Saumon Frais

Riz sushi, avocat, oignons rouges, pousses de sojas, algues Wakamé, radis, graines de sésame
(Sushi rice, avocado, red onions, soybean sprouts, Wakame seaweeds, radish, sesame seeds)

Nos Entrées / Starters

Eventail De Nems Au Poulet (5 pièces)

(Vietnamese chicken spring rolls)

Fritto Misto Et Sa Sauce Tartare

Beignets de calamars, éperlans, crevettes
(Deep fried squids, prawns, smelt fish with a tartare sauce)

Trio De Calamars Et Sa Sauce Tartare

Beignets de calamars à la Romaine, rabas de calamars panés et pépites d'encornets
(Deep fried calamari rings, and fried squids served with tartare sauce)

Tartare De Saumon Frais

(Fresh salmon tartar)

Nos Poissons / Fishs

Moules Marinières

(Mussels steamed with white wine, shallots, garlic, and fresh herbs)

Moules Poulette

(Mussels steamed with white wine, shallots, garlic, fresh herbs and cream)

Saumon Rôti Sauce À L'Aneth

(Roasted salmon with dill sauce)

Gambas Grillées, Huile D'Olive Au Thym Et Citron

Asperges vertes grillées, tomates rôties et courgettes confites
(Grilled king prawns, olive oil with thyme and lime, green asparagus, roasted tomatoes and confit zucchini)

Loup Et Dorade Snackés, Sauce Vierge

(Seared sea bass and sea bream, sauce vierge)

Duo De Thon Et Saumon Rôtis À L'Asiatique

(Roasted tuna and salmon in Asian style)

Nos Viandes / Meats

Toutes nos viandes proviennent de la CE

Tartare De Bœuf

(Beef tartar (VBF))

Burger De La Brasserie

Pain frais, steak haché, salade, tomates, cheddar, bacon, cornichons, oignons frits, sauce maison
(Fresh bread, minced beef, salad, tomatoes, cheddar, bacon, pickles, fried onions, homemade sauce)

Bavette Grillée Sauce À L'Echalote, Confité

(Grilled beef flank steak with a confit shallots sauce)

Travers De Porc Cuits Et Marinés Maison, Sauce Barbecue

(Homemade cooked and marinated spare ribs with a barbecue sauce)

Filet De Bœuf Grillé

(Grilled beef fillet)

Filet De Bœuf Sauce Au Poivre

(Beef fillet, pepper sauce)

Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés / All our meats and fishes are accompanied

Nos Wok

Aux Nouilles Chinoises / With Chinese Noodles

Wok De Légumes

Epi de maïs, brocoli, chou-fleur, carotte, chou Chinois, pousses de soja, ail, gingembre, oignons frits, sauce wok maison
(Baby corn, broccoli, cauliflower, carrots, Chinese cabbage, soybean sprouts, garlic, ginger, fried onions, homemade wok sauce)

Wok De Poulet

(Vegetables wok, chicken)

Bo Bun De Bœuf

Bœuf, vermicelles de riz, pousses de sojas, carottes, concombre, menthe fraîche, coriandre, cacahuètes et nems poulet
(Beef, rice noodles, soybean sprouts, carrots, cucumber, fresh mint, coriander, peanuts and Vietnamese spring rolls)

Nos Pâtes / Pasta

Linguini Aux Légumes Du Soleil Et Feta

Aubergines, courgettes
(Linguini pasta, eggplant, zucchini and feta cheese)

Linguine Aux Gambas

Huile d'olive au basilic, roquette, parmesan
(Linguini pasta, king prawns, olive oil with basil, rocket salad and parmesan cheese)

Ravioles Du Royans À La Crème De Truffe Et Coppa

(Cheese stuffed Raviole, truffle cream and coppa)

Nos Garnitures / Sides Dishes

Riz / Rice

Salade Verte / Green salad

Assiettes De Pâtes / Pasta

Nouilles Sautées Sauce Soja / Noodles with soya sauce

Pommes De Terre Du Jour (Gratin, confites, etc...)/ Potatoes of the day (Gratin, Confits, etc...)

Assiettes De Frites / French fries

Assiettes De Légumes/ Vegetables

Nos Pizzas Ø 33 cm

La Focaccia A L'Huile De Truffe

(Focaccia bread and truffle oil)

La Marguerite

Sauce tomate, mozzarella, olives

(Tomato sauce, mozzarella cheese, olives)

La Napolitaine

Sauce tomate, câpres, anchois, mozzarella

(Tomato sauce, anchovies, mozzarella cheese, capers)

La Regina

Sauce tomate, jambon cuit, champignons frais, mozzarella, olives

(Tomato sauce, ham, fresh mushrooms, mozzarella cheese, olives)

La Végétarienne

Sauce tomate, mozzarella, poivrons grillés, aubergines, artichauts, champignons frais, olives

(Tomato sauce, mozzarella, grilled peppers, eggplant, artichoke, fresh mushrooms, olives)

La 4 Fromages

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan

(Tomato sauce, mozzarella cheese, goat cheese, gorgonzola cheese, parmesan cheese)

La Chorizo

Sauce tomate, poivrons marinés, chorizo, mozzarella

(Tomato sauce, chorizo, marinated peppers, mozzarella cheese)

La Primavera

Sauce tomate, roquette, tomates cerises, jambon cru, mozzarella, parmesan, crème balsamique

(Tomato sauce, rocket salad, cherry tomatoes, cured ham, mozzarella cheese, parmesan cheese, balsamic cream sauce)

La Cannibale

Sauce tomate, viande hachée, mozzarella, œuf, olives)

(Tomato sauce, minced beef, mozzarella cheese, egg, olives)

La Calzone

Sauce tomate, champignons frais, jambon cuit, mozzarella, œuf

(Tomato sauce, fresh mushrooms, ham, mozzarella cheese, egg)

La Tartuffo

Crème de truffe, roquette, tomates cerises, parmesan, jambon cru italien

(Truffle cream, rocket salad, cherry tomatoes, parmesan cheese, cured ham)

Garniture Supplémentaire Selon L'Article (demandez au serveur)

Pour les Pitchounes / For Kids (- 12 ans)

Nuggets De Poisson Ou De Poulet / Fish or chicken nuggets

Pizza Marguerite Ou Reine

Steak Haché Frais / Fresh minced beef

Nos Desserts / Desserts

Café Gourmand

Double Café, Crème, Cappuccino, Thé Ou Infusion Gourmand

Pâtisseries / Pastries

Tarte Du Jour / Tart of the day

Mousse Au Chocolat / Chocolate mousse

Crème Caramel / Caramel cream

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes. Nous pouvons expliquer avec plaisir la composition aux allergiques

Nos Eaux / Water

Badoit - Evian 50 cl
Badoit - Evian 1L

Nos Vins/Wine

La Provence

Domaine Sainte Croix IGP (Rosé, Blanc)
Domaine Sainte Croix AOP (Rouge, Rosé, Blanc)
Domaine Valette AOC (Rouge, Rosé, Blanc)
Les Charmes De Mistral (Rouge, Rosé, Blanc)
St André De Figuière "Cuvée Magali" (Rosé)
St André De Figuière "Cuvée Valérie" (Blanc)
Minuty "Prestige" (Rouge, Rosé, Blanc)
Minuty "Rose & Or" (Rosé)

Le Côte Du Rhône

Le Pas de la Baume – Camille Cayran 2019 (Rouge)

Le Bordeaux

Domaine de la Croix 2018 (Rouge)

Le Val De Loire

Saumur Champigny "Clos de Pérou" 2018 (Rouge)
Sauvignon Touraine "La Javeline" 2018 (Blanc)

La Bourgogne

Mâcon Solutré "Domaine Des Gerbeaux" 2018 (Blanc)

Nos Champagnes

Coupe De Champagne Beaufort (16 cl)
Kir Royal (16 cl)
Louis Roederer Brut Premier 75 cl
Louis Roederer Brut Rosé millésimé 2012 (75 cl)
"R" De Ruinart Brut (75 cl)

Nos Digestifs (4 cl)

Cognac, Armagnac, Calvados
Amaretto, Baileys, Grand Marnier
Limoncello, Manzana, Poire, Mirabelle
Get 27, Grappa, Cointreau