

Nos Salades / Salads

Salade Thaï Au Poulet

Choux blanc, choux rouge, pousses de soja, carottes, poulet rôti, sauce soja citronnelle
(White and red cabbage, soya beans, carrots, roasted chicken, soya and lemongrass dressing)

Salade De Quinoa Et Scampi Sautés À La Coriandre

Avocat, tomates séchées
(Quinoa, sautéed shrimp scampi with coriander, avocado, tomatoes)

Salade Italienne

Salade, tomates, melon, mozzarella Burrata, jambon cru
(Salad, tomatoes, melon, Burrata mozzarella, cured ham)

Salade Vietnamienne Aux Gambas

Vermicelle de riz, gambas, carottes, pousses de soja, oignon, citron vert, coriandre, menthe, cacahuètes, Nuoc-nam, sweet chili sauce, sauce soja sucrée
(Rice vermicelli, king prawns, carrots, soya beans, onion, lime, coriander, mint, pean, Nuoc-nam, sweet chili sauce, sweet soya sauce)

Nos Entrées / Starters

Éventail De Nems Au Poulet (5 pcs)

(Chicken Vietnamese fried spring rolls)

Fritto Misto Et Sa Sauce Tartare

(Deep fried squids, prawns, smelt fishes with a tartare sauce)

Céviche De Dorade Et Sa Brunoise De Mangue

Huile d'olive, citron vert et coriandre
(Sea bream ceviche, olive oil, lime, coriander, mango fruit)

Carpaccio De Loup, Huile D'Argan, Grenade Et Balsamic Blanc

(Sea bass carpaccio, argan oil, pomegranate and white balsamic vinegar)

Satay De Thon, Confiture D'Oignon Au Sésame Et Sa Salade

(Tuna satay, onion, sesame chutney, green salad)

Poke Bowl Saumon Ou Au Thon

Riz Japonais, saumon ou thon, avocat, ananas, mangue, concombre, graines de sésame, edamame
(Japanese rice, salmon, avocado, pineapple, mango, cucumber, sesame seeds, edamame)

Assiette De La Jetée

Foie gras maison, médaillon de langouste, tartare de saumon, saumon fumé, crevettes, chair de crabe, magret fumé
(Homemade foie gras, lobster medallion, salmon tartar, smoked salmon, prawn, crabmeat, smoked duck breast)

Nos Risotto / Risotto

Risotto Aux Girolles Et Tomates Confites

(Chanterelle mushrooms and confit tomatoes risotto)



Risotto Aux Fruits De Mer À La Provençal

Gambas, noix de Saint Jacques, poulpe, palourdes
(Provencal risotto with scallops, king prawns, octopus and clams)

Nos Pâtes / Pasta

Pad Thai Au Tofu Et Légumes Croquants

Carottes, brocoli, cebettes, pousses de soja.
(Pad Thai with tofu, carrots, broccoli, spring onions and soy sprout)

Pad Thai Aux Gambas Et Légumes Croquants

Carottes, brocoli, cebettes, pousses de soja.
(Pad Thai with tofu, carrots, broccoli, spring onions and soy sprout)

Ravioles Du Royans À La Crème D'Artichaut

(Ravioles du Royans with artichoke cream sauce)

Ravioles Du Royans À La Crème De Truffe

(Ravioles du Royans in truffle cream sauce)

Linguine « Alle Vongole » (Marinière Ou Sauce Tomato)

(Linguine pasta with clams in a marinere style or with tomato sauce)

Penne Au Thon Frais, Tomates Confités Et Câpres

(Penne pasta with fresh tuna, confit tomatoes and capers)

Nos Viandes / Meats

Toutes nos viandes proviennent de la CE

Carpaccio De Bœuf Et Ses Frites Fraîches Maison

Champignons de Paris copeaux de parmesan, huile de noix
(Beef carpaccio, nut oil, parmesan cheese, Paris mushrooms, homemade French fries)

Tartare De Bœuf (VBF) Et Ses Frites Fraîches Maison

(Beef tartar served with homemade French fries)

Suprême De Volaille Fermier À La Truffe Et Sa Purée De Pommes De Terre

(Roasted farm chicken supreme with truffle and homemade mashed potatoes)

Tagliata De Bœuf, Roquette, Copeaux De Parmesan Et Crème Balsamique

(Beef tagliata with arugula salad, parmesan cheese and balsamic glaze)

Souris D'Agneau Caramélisée Aux Amandes Et Sa Purée De Pommes De Terre

(Caramelized lamb shank with almonds, homemade mashed potatoes)

Filet De Bœuf Grillé Ou Au Poivre Et Ses Légumes Poêlés

(Grilled beef tenderloin served with vegetables)

Burger De La Jetée

Viande hachée (VBF) crème de truffe, chips de bacon, sauce foie gras et copeaux de truffes
(Minced beef, truffle cream, streaky bacon crisps, foie gras sauce and truffle shavings)

Nos Poissons / Fish

Tartare De Saumon Aux Baies Roses et Sa Salade Verte

(Salmon tartar with pink peppercorn served with a green salads)

Saint Pierre, Mousseline De Verveine, Beurre Blanc Au Champagne

(John dory, verbena mousseline, white butter champagne sauce)

Dos De Cabillaud À La Crème De Truffe Et Sa Julienne De Légumes

(Cod steak in a truffle cream sauce and its julienne vegetables)

Poêlée De Seiches À La Persillade Et Son Riz Noir

(Pan fried squids with garlic and parsley and its with black rice)

Noix de Saint Jacques Poêlées Au Caramel De Betteraves Et Sa Purée De Céleri Rave Aux Noisettes

(Seared scallops with beet caramel and celeriac puree with hazelnuts)

Rossini De Thon Aux Légumes Croquants Et Fruit De La Passion

(Tuna in a Rossini style with crunchy vegetables and passion fruit)

Loup Ou Dorade Grillé(e)

(Grilled sea bass or sea bream)

Loup Ou Dorade En Croûte De Sel

(Sea bass or sea bream baked in salt crust)

Nos Garnitures / Side Dishes

Tous nos plats sont servis avec garniture. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter à vos plats:
A side will come with all our dishes. If you wish, you can add:

Assiette De Légumes / Vegetables

Assiette De Frites Fraîches / Homemade French fries

Purée De Pommes De Terres / Mashed potatoes

Purée De Céleri Rave / Celeriac purée

Ravioles À La Crème / Ravioles with cream

Salade Mixte / Mixte salad

Salade Verte / Green salad

Enfants / Kids

Nuggets De Poulet – Frites / (Chicken nuggets – French fries)

Nuggets De Poisson – Frites / (Fish and chips)

Steak Haché Frais – Frites / (Fresh beef mince – French fries)

Pâtes Napolitaine / (Pasta with tomato sauce)

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