

Tonight's suggestions *suggestions du soir*



Starters / Entrées

- Beef Carpaccio: thin slices of beef accompanied by a fresh and fragrant homemade pesto** 9€
Carpaccio de Bœuf : fines tranches de bœuf accompagnées par un pesto maison, frais et parfumé
- Sun-ripened tomatoes topped with crumbled tuna, melting mozzarella balls, and a light lemon vinaigrette** 9€
Tomates mûries au soleil surmontées de thon émietté, de billes de mozzarella fondantes et d'une vinaigrette légère au citron
- Smoked salmon salad, green asparagus, citrus fruits and lemon and basil dressing** 11€
Salade au saumon fumé, asperges vertes, segments d'agrumes et vinaigrette citron basilic 
- Spicy Gaspacho 'Cold summer soup' served with a basil mousse and olive oil** 9€
Gaspacho épicé, espuma basilic & huile d'olive
- A selection of cold meats** 11€
Assiette de charcuterie
- Plate of cold meats and cheese (to share)** 17€
Assiette mix de charcuterie et fromage à partager (2 personnes)
- Our Caesar salad with fresh chicken and crispy bacon or a deep fried vegan galette** 11€
Notre salade César au poulet et chips de jambon de pays ou au pané végétal

Main Courses / Plats

- A Mediterranean-flavoured red mullet fillet cooked unilaterally, accompanied by crunchy seasonal vegetables and topped with a virgin sauce with black olives** 20€
Filet de rouget aux saveurs méditerranéennes cuit à l'unilatérale accompagné de légumes de saison croquants et nappé d'une sauce vierge aux olives noires
- Grilled beef skewers served with jacket potatoes and a pot of fresh cream garnished with chives and shallots** 20€
Brochettes de bœuf grillées servies avec des pommes de terre en robe des champs et son pot de crème fraîche parfumée à la ciboulette et à l'échalote
- Roast duck breast, wild mushroom sauce, and served with 'dauphinoise' potatoes** 29€
Magret de canard rôti, sauce aux cèpes, oignons confits et son gratin de pommes de terre au thym
- Sirloin steak, 250gr***** 25€
Faux-filet, 250 gr***
- Rib Eye Steak, 300gr***** 35€
Entrecôte d'origine française, 300gr***
- *** **Choice of side dishes: fresh fries or vegetables, salad / choix de la garniture: frites fraîches ou légumes, salade**
- *** **Sauces: barbecue, pepper, Roquefort, or beef juice / sauces: barbecue, Roquefort, poivre, ou jus de bœuf maison**
- Organic 'campanelle' pasta in a home-made pesto sauce and served with finely chopped vegetables, king prawns and parmesan cheese** 21€
Campanelles bio de la maison 'Pasta Nonna', au pesto maison, brunoise de légumes, gambas et parmesan

BLACK ANGUS

Net price including service // Prix net service compris

Tonight's suggestions *suggestions du soir*



The must-have / Les incontournables

- A creamy Parmesan risotto, garnished with grilled prawns and enhanced with red pesto** 19€
Risotto crémeux de coquillettes au parmesan, agrémenté de gambas grillées et un pesto rouge
- Cheeseburger Black angus, served with fries and mixed salad (extra bacon 2€)** 22€
Cheeseburger 100% bœuf Black Angus, servi avec frites et salade (supplément bacon 2€)
- Louisiana Chicken burger, cajun sauce, salad, tomato, red onion, emmental cheese.** 20€
Served with fries and mixed salad (extra bacon 2€)
Burger au poulet pané, sauce cajun, salade, tomate, oignon rouge, emmental.
Servi avec frites et salade (supplément bacon 2€)
- Vegetarian cheeseburger, served with fries and mixed salad** 19€
Cheeseburger végétarien, servi avec frites et salade 
- Fish & chips, Tartare Sauce** 19€
Fish & chips, sauce Tartare
- Beef 'Tartare' - raw beef seasoned with capers, shallots and herbs, chips and salad** 20€
Tartare de boeuf servi avec frites et salade
- Our large Caesar salad with chicken and ham crisp or a deep fried vegan galette, served with a poached egg** 19€ 
Notre grande salade César au poulet et chips de jambon de pays ou au pané végétal, servi avec un œuf poché

Desserts

- Espresso coffee with selection of small desserts** 9€
Café gourmand
- Mango and passion fruit macaron** 8€
Macaron mangue passion
- Home made pie of the moment** 9€
Tartelette du moment fait maison
- Selection of cheese** 9€
Assiette de fromage
- Fresh fruit salad** 8€
Salade de fruits frais
- Crème Brulée** 9€
Crème Brulée
- Vanilla Ice cream with Nutella topping and chantilly cream** 8€
Dame Blanche, sauce nutella

BLACK ANGUS

Net price including service // Prix net service compris