

Tonight's suggestions *suggestions du soir*



Starters / Entrées

Tomato tartare, spicy semolina with fresh herbs	9€
Tartare de tomates servi avec semoule épicée aux herbes fraîches et spianata piccante	
Raw beef, pesto and pine nuts	9€
Savoureuses bouchées de bœuf cru servies avec pesto maison et pignons de pin	
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

Sea bream fillet, langoustine cream, pea soup, orange carrot	20€
Filet de dorade à la plancha avec sa crème onctueuse de langoustines, velouté de petits pois et carottes glacées à l'orange.	
Confit veal in tomato juice and risotto with parmesan	20€
Tendre jarret de veau confit dans son jus à la tomate, servi avec un risotto crémeux au parmesan.	
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

Carbonara gnocchi Gnocchi crémeux à la carbonara	19€
Cheeseburger Black angus, served with fries and mixed salad (extra bacon 2€) Cheeseburger 100% bœuf Black Angus, servi avec frites et salade (supplément bacon 2€)	22€
Louisiana Chicken burger, cajun sauce, salad, tomato, red onion, emmental cheese. 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€)	20€
Vegetarian cheeseburger, served with fries and mixed salad Cheeseburger végétarien, servi avec frites et salade 	19€
Fish & chips, Tartare Sauce Fish & chips, sauce Tartare	19€
Beef 'Tartare' - raw beef seasoned with capers, shallots and herbs, chips and salad Tartare de boeuf servi avec frites et salade	20€
Our large Caesar salad with chicken and ham crisp or a deep fried vegan galette, served with a poached egg  Notre grande salade César au poulet et chips de jambon de pays ou au pané végétal, servi avec un œuf poché	19€

Desserts

Espresso coffee with selection of small desserts Café gourmand	9€
Pistachio Eclair Eclair à la pistache	8€
Home made pie of the moment Tartelette du moment fait maison	9€
Selection of cheese Assiette de fromage	9€
Fresh fruit salad Salade de fruits frais	8€
Crème Brulée Crème Brulée	9€
Vanilla Ice cream with Nutella topping and chantilly cream Dame Blanche, sauce nutella	8€

BLACK ANGUS

Net price including service // Prix net service compris