

Tonight's suggestions *suggestions du soir*



Starters / Entrées

| | |
|---|-----|
| Anchovy tart served on a bed of green salad Feuilleté pissaladière sur un lit de jeunes pousses de salade verte | 9€ |
| Tuna and fresh herb mayonnaise served on a lemon and basil tabouleh Taboulé aux herbes fraîches et chantilly de thon surmonté de roquette, vinaigrette au basilic citronnée | 9€ |
| Smoked salmon salad, green asparagus, citrus fruits and lemon and basil dressing Salade au saumon fumé, asperges vertes, segments d'agrumes et vinaigrette citron basilic | 12€ |
| Spicy Gaspacho 'Cold summer soup' served with a basil mousse and olive oil  Gaspacho épicé, espuma basilic & huile d'olive | 10€ |
| A selection of cold meats Assiette de charcuterie | 11€ |
| Plate of cold meats and cheese (to share) Assiette mix de charcuterie et fromage à partager (2 personnes) | 17€ |
| Our Caesar salad with fresh chicken and crispy bacon or a deep fried vegan galette Notre salade César au poulet et chips de jambon de pays ou au pané végétal | 11€ |

Main Courses / Plats

| | |
|---|-----|
| Grilled red mullet fillet fish, pilaf rice, vegetables and served with a lemon sauce Filet de rouget grillé, riz pilaf et mini légumes glacés, sauce vierge | 19€ |
| Shepherds pie with duck 'confit' served with a green salad Parmentier de canard confit accompagné de salade verte | 19€ |
| Roast duck breast, wild mushroom sauce, and served with 'dauphinoise' potatoes Magret de canard rôti, sauce aux cèpes, oignons confits et son gratin de pommes de terre au thym | 29€ |
| Sirloin steak, 250gr*** Faux-filet, 250 gr*** | 25€ |
| Rib Eye Steak, 300gr*** Entrecôte maturée d'origine française, 300gr*** | 35€ |
| *** 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 Campanelles bio de la maison 'Pasta Nonna', au pesto maison, brunoise de légumes, gambas et parmesan | 21€ |

BLACK ANGUS

Net price including service // Prix net service compris

Tonight's suggestions *suggestions du soir*



The must-have / Les incontournables

| | |
|---|-----|
| 'Butterfly' Pasta in a creamy chorizo sauce Farfalles au chorizo crémé | 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€) | 22€ |
| 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 | 21€ |
| 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€ |
| Lemon meringue tart Sablé citron méringué | 8€ |
| Fruit Tart of the season Tartelette aux fruits de saison | 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 Dame Blanche, sauce nutella | 9€ |

BLACK ANGUS

Net price including service // Prix net service compris