

DE 12H À 15H 12 AM TO 3 PM

— NOS ENTRÉES —

OUR STARTERS

Cuisse de canard confite, quelques champignons . . . . . 18€  
à l'huile salade frisée fine parfumée à la noisette  
*Candied duck, mushrooms, salad flavoured with hazelnuts*

Saumon fumé d'Ecosse . . . . . 18€  
rémoulade de radis noir au raifort  
*Smoked salmon from Scotland, black radish with horseradish*

— NOS PLATS —

MAIN COURSES

Penne all' arrabbiata / Arrabbiata penne . . . . . 15€

Filet de dorade royale Bio poêlé, . . . . . 22€  
pâtes soba au soja, émulsion citron gingembre  
*Panèd sea bream, soba pasta with soya, lemon and ginger sauce*

Tartare de boeuf préparé par nos soins (180g). . . . . 16€  
*Homemade tartar*

Faux filet poêlé minute, jus court . . . . . 21€  
confiture oignon rouge / *Panèd sirloin and red onion marmelade*

**Nos accompagnements : Our sides**

*1 accompagnement au choix (accompagnements supplémentaires 7€)*

- Pommes frites maison / *Homemade french fries*
- Légumes de saison mijotés / *seasonal vegetables*
- Les endives braisées / *braised endives*

Origine des viandes : Allemagne, France (selon arrivage)

*Origin of meat : Germany, France (depending on arrival)*

Origine poissons : Saumon Ecosse, dorade Bio France

*Origin of fish : Scotland salmon, Organic France sea bass*

Prix net

**Plat du jour + 1 boisson / *Dish of the day + 1 beverage* . . . 14€**  
(verre de vin 13cl, soda 33cl, pression 25cl, eaux 25cl)  
*(glass of wine 13cl, soft beverage 33cl, draft beer 25cl, water 25cl)*

**Plat du jour + dessert ou Entrée + plat du jour . . . . . 21€**  
*Dish of the day + dessert or starter + dish of the day*

**Entrée + plat du jour + dessert . . . . . 28€**  
*Starter + dish of the day + dessert*

———— **NOS DESSERTS** ————  
*OUR DESSERTS*

**Marie Galante . . . . . 10€**  
*Marie Galante*

**Saint Barth sans gluten . . . . . 10€**  
*Glutenfree Saint Barth*

**Tarte au citron . . . . . 10€**  
*Lemon pie*

**Assiette de fruits frais . . . . . 10€**  
*Seasonal fruits*

**Café gourmand / Gourmet coffee . . . . . 8€**

**Glaces & sorbets / Ice creams & Sorbets . . . . . 8€**

**Fraise ou pêche Melba / Strawberry or peach Melba . . . . . 8€**

**Banana split / Banana split . . . . . 8€**

**Poire Belle Hélène / Poire Belle Hélène . . . . . 8€**

**Café ou chocolat liégeois / Liégeois coffee or chocolate . . . . . 8€**

**Dame Blanche / Dame Blanche . . . . . 8€**

Prix net / CB minimum 10€ / 10€ credit card minimum

*Liste des allergènes disponibles sur demande / allergens list available on demand*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

*Alcohol is dangerous for your health, please consume with moderation*

DE 19H30 À 00H

7.30 PM TO 12 PM

— NOS ENTRÉES —

OUR STARTERS

**Cuisse de canard confite, quelques champignons . . . . . 18€**  
**à l'huile salade frisée fine parfumée à la noisette**  
*Candied duck, mushrooms, salad flavoured with hazelnuts*

**Saumon fumé d'Ecosse . . . . . 18€**  
**rémoulade de radis noir au raifort**  
*Smoked salmon from Scotland, black radish with horseradish*

**Noix de st Jacques rôtie, artichauts en vinaigrette . . . . . 20€**  
**barigoule, bouquet de mâche**  
*Scallops with artichoke and salad*

**Soupe crémeuse de courge et potimarron aux pétoncles, . 16€**  
**ravioles du Dauphiné**  
*Pumpkin and squash soup with scallop and ravioli*

**Les six huitres de Marennes d'Oléron N° 2 . . . . . 18€**  
**servies sur glace**  
*Six oysters Marennes d'Oléron number 2*

Prix net

## NOS PLATS

### MAIN COURSES

**Penne all'arrabbiata** . . . . . 15€

*Arrabbiata penne*

**Filet de dorade royale Bio poêlé**, . . . . . 22€

**pâtes soba au soja, émulsion citron gingembre**

*Panèd sea bream, soba pasta with soya, lemon and ginger sauce*

**Dos de cabillaud juste rôti façon Bourride**,. . . . . 19€

**poireau fondant**

*Roasted cod in broth, smelting leeks*

**Faux filet poêlé minute, jus court** . . . . . 21€

**confiture oignon rouge**

*Panèd sirloin and red onion marmelade*

**Suprême de pintade fermière braisée au cidre** . . . . . 22€

**pomme reinette caramélisée**

*Roasted guinea fowl with cider, caramelized reinette apple*

**Tartare de boeuf préparé par nos soins (180g)**. . . . . 16€

*Homemade beef tartar*

#### Nos accompagnements : *Our sides*

*1 accompagnement au choix (accompagnements supplémentaires 7€)*

- Pommes frites maison / *Homemade french fries*
- Légumes de saison mijotés / *seasonal vegetables*
- Les endives braisées / *braised endives*

Prix net

## NOS DESSERTS

### OUR DESSERTS

**Marie Galante** . . . . . 10€  
*Marie Galante*

**Saint Barth sans gluten** . . . . . 10€  
*Glutenfree Saint Barth*

**Tarte au citron** . . . . . 10€  
*Lemon pie*

**Assiette de fruits frais** . . . . . 10€  
*Seasonal fruits*

**Café Gourmand** . . . . . 8€  
*Gourmet Coffee*

**Glaces & Sorbets** . . . . . 8€  
*Ice Creams & Sorbets*

**Fraise ou pêche Melba, Banana Split, Poire Belle Hélène** .8€  
*Strawberry or peach Melba, Banana Split, Poire Belle Hélène*

**Café ou chocolat liégeois ou Dame Blanche** . . . . . 8€  
*Liégeois coffee or chocolate or Dame Blanche*

CB minimum 10€ / 10€ credit card minimum

Origine des viandes : Allemagne, France (selon arrivage)

*Origin of meat : Germany, France (depending on arrival)*

Origine poissons : Saumon Ecosse, dorade Bio France

*Origin of fish : Scotland salmon, Organic France sea bass*

*Liste des allergènes disponibles sur demande*

*allergens list available on demand*

Prix net

— MENU 45€ (HORS BOISSONS) —

**Entrée**

Cuisse de canard confite

ou

Soupe crémeuse de courge et potimarron

ou

Saumon fumé



**Plat**

Penne all'arrabiatta

ou

Dos de cabillaud

ou

Faux Filet



Saint Barth sans gluten ou café gourmand ou  
assiette de fruits ou glaces