

DE 12H À 15H 12 AM TO 3 PM

— NOS ENTRÉES —

OUR STARTERS

Salade César, blanc de poulet fermier 16€
Caesar salad

Assiette de saumon fumé, salade de mâche endive 18€
Smoked salmon, salad and endive

— NOS PLATS —

MAIN COURSES

Penne all' arrabiatta / Arrabiatta penne 15€

Poêlé de filet de loup bio, 22€
fenouil confit tapenade à l'anis vert
Panèd seabass, candied fennel, anise tapenade

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

Entrecôte poêlée minute, jus court aux cèpes 22€
potimarron confit (280g) / *Panèd rib steak, ceps sauce, candied pumpkin*

Nos accompagnements : *Our sides*

1 accompagnement au choix (accompagnements supplémentaires 7€)

- Pommes frites maison / *Homemade french fries*
- Salade verte / *Salad*
- Légumes de saison / *Seasonal vegetables*

Origine des viandes : Allemagne, France (selon arrivage)

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

Origine poissons : Saumon Ecosse, loup Bio France

Origin of fish : Scotland salmon, Organic France sea bass

Prix en euros Ttc / *Price in euros including taxes*

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 en euros Ttc / Price in euros including taxes

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 20H À 00H

8 PM TO 12 PM

— NOS ENTRÉES —

OUR STARTERS

Salade César, blanc de volaille fermier 16€

Caesar salad

Saumon fumé d’Ecosse, 18€

endive pourpre confite à la coriandre

Smoked salmon with candied endive with coriander

Noix de St Jacques en vinaigrette de truffes, 19€

étuvé de potimarron, salade de mâche

Scallops with truffle sauce, pumkin and salad

Salade d’endives et de mâche, éclat de noix et roquefort, 14€

râpée de pomme verte

Salad with endive and lamb’s lettuce, walnuts and roquefort, grated green apple

NOS PLATS

MAIN COURSES

Penne all'arrabbiata. 15€
Arrabiatta penne

Filet de loup bio poêlé, fenouil confit, 22€
tapenade à l'anis vert
Panêd seabass, candied fennel, anise tapenade

Dos de cabillaud juste rôti façon Bourride, 19€
poireau fondant
Roasted cod in broth, smelting leeks

Entrecôte poêlé minute, jus court aux cèpes, 22€
potimarron confit (280g)
Panêd rib steak, ceps sauce, candied pumpkin

Magret de canard aux épices et fruits secs caramélisés . . 19€
Roasted breast of duck with spices and caramelized dried fruits

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*
- Salade verte / *Salad*
- Légumes de saison / *Seasonal vegetables*

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 Gourmand8€

Gourmet Coffee

Glaces & Sorbets8€

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 Blanche8€

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, loup 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

Salade César au blanc de volaille

ou

Salade d'endives et de roquefort

ou

Saumon fumé, endive pourpres



Plat

Penne all'arrabiatta

ou

Filet de loup poêlé, fenouil confit

ou

Entrecôte,
jus court aux cèpes



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