



LE RESTAURANT

Le Chef Christophe Patenotte et son Equipe vous proposent une Cuisine de Saison élaborée à partir de Produits Frais qui nous sont livrés tous les jours

Our Chef Christophe Patenotte and his Crew offer You a Seasonal Cooking elaborated with greatest Attention from Daily delivered Fresh Product

LE PLAT DU JOUR 19,50 €

FORMULE À 22,50 €

Uniquement Midi - Lundi au vendredi de 12h00 à 14h30

1 Plat du Jour ou Caesar Salade Poulet
+ 1 Dessert à la carte + Café
Boissons non incluses

Sup. Dessert J. de Oliveira 2€

DAILY PLATE 19,50 €

LA FORMULE À 22,50 €

Only at Noon : From Monday to Friday / From 12:00am to 2:30pm

1 Daily Plate or Caesar's Salad with Chicken
+ 1 Dessert «à la Carte» + Coffee
Drink not Included

Extra Charge for the J. de Oliveira Desert 2€

LES ENTRÉES

Soupe de Poissons, Rouille et Croûtons	13,90€
Bol de Quinoa, Légumes et Fruits BIO	14,50€
Sardines Fraîches Marinées	9,00€
Houmous Maison et Grissini	8,90€
Burratina, Parme et Pistou	12,90€
Ou les 3 : Sardines, Houmous, Burratina	25,00€

LES CLASSIQUES

Foie Gras de Canard Mi-Cuit	26,00€
Salade de Crabe aux Pousses d'Épinard	26,50€
Caesar Salade « Poulet »	22,00€
Milanaise de Veau Façon Voilier	29,00€
Gambas Grillées au Piment Thaï (épicé)	36,00€
Foie de Veau en Persillade et Lard	27,00€

LES PÂTES, RISOTTOS & OMELETTES

Omelette aux Œufs Bio de la Ferme	16,00€
Garnie : Fromage, Jambon ou Champignons	17,00€
Orrechiette Tomate & Basilic, Épicées ou pas	18,00€
Linguine aux Gambas Persillées (épicé)	26,50€
Gnocchi, Parme, Parmesan, Riquette	20,00€
Risotto « Retour du Marché »	26,00€

LES PLATS

Pavé de Saumon grillé Sauce Citron	22,00€
Loup Grillé élevé en Méditerranée	33,00€
Filet de Bœuf Grillé ou Entrecôte selon arrivage, Sauce Poivre ou Béarnaise	36,00€
Cheeseburger ou Hamburger	23,00€
Tartare de Bœuf	22,00€

LES GARNITURES AU CHOIX

Pomme Purée Beurre Muscade, Pommes Frites, Riz Basmati	
Haricots Verts, Salade, Légumes de Saison cuisinés	au choix
Garniture Supplémentaire	6,00€
Sauce : Béarnaise ou Poivre	sup. 3,00€

FROMAGES & DESSERTS

Planche de Fromages "Maison Mons"	19,00€
Sélection de Pâtisseries Proposée par Jérôme de Oliveira	10,00€
Dessert du Jour	9,00€
Tarte Fine aux Pommes, Glace Vanille	9,00€
Pavlova Gourmande aux Fruits de Saison	9,50€
Crème Brûlée Vanille Bourbon	8,50€
Crème Caramel	6,50€
Ile Flottante	6,50€
Mousse au Chocolat	7,50€
Fruits de Saison	12,00€
Profiteroles CC,	3 Choux 9,50€ 2 Choux 6,00€
Assiette Gourmande	10,00€

STARTERS

Fish Soup with « rouille » and croutons	13,90€
Vegetables in a Quinoa Salad	14,50€
Marinated Fresh Sardines	9,00€
Home-Made Hummus and Grissini	8,90€
Burratina, Parma and Pistou	12,90€
Or all 3 : Sardines, Hummus, Burratina	25,00€

THE CLASSICALS

Home-Made Duck Foie Gras	26,00€
Crab salad with young spinach	26,50€
Caesar's Salad with chicken	22,00€
Milanaise Veal Escalope "Façon Voilier"	29,00€
Gambas Roasted in Thai Hot Pepper (spicy)	36,00€
Veal Liver with Parsley and Bacon	27,00€

PASTAS, RISOTTOS & EGGS

Plain Organic Omelette	16,00€
Stuffed : Cheese, Ham or Mushrooms	17,00€
Orrechiette Pasta with Tomato and Basil, Spicy or not	18,00€
Linguine Pasta with Gambas & Parsley (spicy)	26,50€
Gnocchi, Parma, Parmesan cheese, Riquette	20,00€
Risotto « Return of the Market »	26,00€

MAIN COURSE

Grilled Salmon Steak with Lemon Sauce	22,00€
Grilled Mediterranean Seabass	33,00€
Grilled Beef Filet or Sirloin Steak (According to Load) Pepper Sauce or Béarnaise	36,00€
Cheeseburger or Hamburger	23,00€
Beef Tartare	22,00€

CHOICE OF SIDE ORDERS

Mashed Potatoes Butter Nutmeg, French Fries, Basmati Rice, Green beans, Green Salad, Cooked seasonal Vegetables	a choice
Any Supplementary Garnished	6,00€
Pepper or Béarnaise Supplementary Sauce	sup. 3,00€

CHEESES & SWEET DELIGHTS

Cheeses Platter "Maison Mons"	19,00€
Jérôme de Oliveira Pastries	10,00€
Dessert of the Day	9,00€
Apple Pie with Vanilla Ice-Cream	9,00€
Gourmand Pavlova with Seasonal Fruits	9,50€
Crème Brûlée with Bourbon Vanilla	8,50€
Crème Caramel	6,50€
Ile Flottante	6,50€
Chocolate Mousse	7,50€
Seasonal Fruits	12,00€
Profiteroles CC,	3 pieces 9,50€ 2 pieces 6,00€
Gourmand Plate	10,00€

Our rates are in Euros and include VAT and Services 15%

Nos prix sont nets en Euros taxes et services 15% compris