



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 17,50 €

FORMULE À 20,00 €

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 «David Piron» 2€

DAILY PLATE 17,50 €

« LA FORMULE » À 20,00 €

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

1 Daily Plate or Caesar Salad with Chicken
+ 1 Dessert «From the Card» + Coffee
Drink not Included

Extra Charge for the «David Piron» 2€

LES ENTRÉES

Soupe de Poissons, Rouille et Croûtons	13,90€
Bol de Quinoa, Légumes et Fruits BIO	14,50€
Escabèche de Maquereau/Radis Noir	9,00€
Terrine Maison, Cornichons, Pain Grillé	8,00€
Burratina, Betterave, Noisettes	9,50€
Ou les 3 : Escabèche, Terrine, Burratina	25,00€
Huitres « Cancale » n°3,	La Pièce 3,00€

LES CLASSIQUES

Foie Gras de Canard Mi-Cuit « Maison »	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€
Rognons de Veau Cuisinés à la Moutarde et à l'Estragon	24,00€

LES PÂTES, RISOTTOS & OMELETTES

Omelette aux Œufs Bio de la Ferme	15,00€
Garnie : Fromage, Jambon ou Champignons	16,00€
Orrechiette Tomate & Basilic, Épicées ou pas	16,00€
Linguine aux Gambas Persillées (épicé)	26,50€
Gnocchis Cuisinés au Crèmeux de Champignons et Truffe	24,00€
Risotto « Retour du Marché »	24,00€

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	Le Filet 36,00€ L'Entrecôte 33,00€
Cheeseburger ou Hamburger	23,00€
Tartare de Bœuf	22,00€
Cabillaud Servi en Fin Bouillon «Coco, Gingembre, Citronnelle»	26,00€

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 «David Piron»	10,00€
Dessert du Jour	9,00€
Tarte Fine aux Pommes, Glace Vanille	9,00€
Vacherin Façon Voilier	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€
Escabèche of Mackerel/Black Radish	9,00€
Home Made Terrine, Pickles	8,00€
Burratina, Beet, Hazelnuts	9,50€
Or all 3 : Escabèche, Terrine, Burratina	25,00€
Oysters «Cancale» n°3,	1 Piece 3,00€

THE CLASSICALS

Home-Made Duck Foie Gras	26,00€
Crab salad with baby spinach	26,50€
Caesar Salad with chicken	22,00€
Milanaise Veal Escalope "Voilier Style"	29,00€
Prawns Roasted with Hot Thai Pepper (spicy)	36,00€
Veal Kidneys Cooked with Mustard and Taragon	24,00€

PASTAS, RISOTTOS & EGGS

Plain Organic Omelette	16,00€
Stuffings : Cheese, Ham or Mushrooms	17,00€
Orrechiette Pasta with Tomato and Basil, Spicy or not	18,00€
Linguine Pasta with Prawns & Parsley (spicy)	26,50€
Gnocchi Cooked in a Creamy Mushroom and Truffle Sauce	26,50€
Risotto « Return to the Market»	26,00€

MAIN COURSES

Grilled Salmon Fillet with Lemon Sauce	22,00€
Grilled Mediterranean Seabass	33,00€
Grilled Beef Fillet or Sirloin Steak (According to Load) Pepper Sauce or Béarnaise	Fillet 36,00€ Sirloin Steak 33,00€
Cheeseburger or Hamburger	23,00€
Beef Tartare	22,00€
Cod Served in a Broth «Coconut, Ginger, Lemongrass»	26,00€

CHOICE OF SIDE ORDERS

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

CHEESES & SWEET DELIGHTS

Cheese Platter "Maison Mons"	19,00€
«David Piron» Pâtisseries	10,00€
Dessert of the Day	9,00€
Apple Pie with Vanilla Ice-Cream	9,00€
Vacherin «Voilier Style»	9,50€
Crème Brûlée with Bourbon Vanilla	8,50€
Crème Caramel	6,50€
Ile Flottante	6,50€
Chocolate Mousse	7,50€
Seasonal Fruit	12,00€
Profiteroles CC,	3 pieces 9,50€ 2 pieces 6,00€
Gourmand Plate	10,00€