



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 24,50 €

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

1 Plat du Jour
+ 1 Dessert du Jour ou 2 Boules de Glace
+ Café
Boissons non incluses

Sup. Dessert «David Piron» 2€

A L'APERU

Sardines à L'huile d'Olive, Beurre demi-sel, Citron, Cebettes 14,50€

LES PETITS CREUX

Soupe de Poissons, Rouille et Croûtons 15,50€
Bol de Quinoa, Légumes et Fruits (BIO-Végétarien) 14,50€
Avocat, Tartare de Dorade 15,00€
Poulpe Grillé, Pomme de terre et Condiments 18,00€
Mozzarella Di Buffala, Asperges, Huile d'Olive 11,00€
Tartine Gourmande «Avocat, Oeuf poché Bio, Ciboulette» 16,00€

LES PLATS

Pavé de Cabillaud «A la Plancha», Sauce Citron 28,00€
Tartare de Dorade «Yuzu, Citron, Herbes» 26,50€
Tippie de Black Tiger «Épicé» en salade Thaï 36,00€
Cheeseburger 24,00€
Notre Tartare de Boeuf, frites Salade 24,00€
Gnocchi au Beurre de Sauge, Artichauts, Parmesan 22,00€
Tataki de Rumsteack 24,50€
Belle Assiette Végétarienne «Légumes de Saison Cuits et Crus, Céréales» 22,00€
Brouillade d'Oeufs Bio aux Asperges et Comté 18,50€

LES CLASSIQUES

Linguine aux Gambas Persillées (épicé) 28,00€
Caesar Salade « Poulet » (avec ou sans Anchois) 24,00€
Milanaise de Veau «Parmesan, Riquette, Tomate» 29,00€
Entrecôte «Simmental» Grillée (environ 350gr), sauce au Choix 34,00€
Loup élevé en Méditerranée, Rôti au Fenouil 34,00€
Pêche Sauvage, Sur Commande Prix au 100gr

LES GARNITURES AU CHOIX

Pomme Purée, Frites Fraîches, Légumes Verts,
Salade Verte, Riz Basmati, Linguine au choix
Garniture Supplémentaire 6,00€
Sauce : Vierge, Poivre, Chimichurri, «Yaourt Coriandre Curry» sup. 3,00€

FROMAGES & DESSERTS

Planche de Fromages "Maison Mons" 20,00€
Pâtisserie Proposée par «David Piron» 10,00€
Dessert du Jour 9,00€
Brioche Perdue, «Chantilly Mascarpone», Fruits 11,00€
Crème au Chocolat (70%), Tuile au Grué de Cacao 10,00€
Ile Flottante 7,00€
Moelleux au Chocolat et Fève Tonka, Crème Anglaise et Chantilly (sans gluten) 10,00€
Fruits de Saison 13,00€
Profiterolles (2 choux) 9,50€
Assiette Gourmande 11,00€

DAILY PLATE 19,50 €

« LA FORMULE » 24,50 €

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

1 Daily Plate
+ 1 Dessert of the Day or 2 Ice cream Scoops
+ Coffee
Drink not Included

Extra Charge for the «David Piron» Dessert 2€

APERITIF

Gourmet Toast «Sardines, Salted Butter, Lemon, Chive» 14,50€

SNACKS

Fish Soup with « rouille » and croutons 15,50€
Vegetables & Fruits in a Quinoa Salad (Végétarien-Organic) 14,50€
Avocado, Sea bream Tartar 15,00€
Grilled Octopus, Potatoes and Condiments 18,00€
Mozzarella Di Buffala, Asparagus, Olive Oil 11,00€
Gourmet Toast «Avocado, Organic Poached Egg, Chive» 16,00€

MAIN COURSES

Cod Filet Grilled «A la Plancha», Lemon Sauce 28,00€
Sea Bream Tartar «Yuzu, Lemon, Herbs» 26,50€
Tippie of Black Tiger, Like a Thaï Salad (Spicy) 36,00€
Cheeseburger 24,00€
Our Beef Tartar, Fresh French Fries, Salad 24,00€
Gnocchi with Sage Butter, Artichokes, Parmesan 22,00€
Tataki of Rumsteack 24,50€
Vegetarian Plate «Cooked and Raw Seasonal Vegetables, Cereals» 22,00€
Organic Scramble Eggs with Asparagus and Comté cheese 18,50€

THE CLASSICALS

Linguine Pasta with Prawns & Parsley (spicy) 28,00€
Caesar Salad with chicken, with or without Anchoies 24,00€
Veal Cutlet Milanese "Parmesan Cheese, Arugula, Tomato" 29,00€
Grilled Sirloin Steak with your choice of Sauce 34,00€
Mediterranean Sea Bass, Roasted in Fennel 34,00€
Wild Fish, On Order Price for 100gr

CHOICE OF SIDE ORDERS

Mashed Potatoes, Fresh French Fries, Green Vegetables,
Green Salad, Basmati Rice, Linguine a choice
Any Supplementary Accompaniments 6,00€
Supplementary Pepper, Virgin, Chimichurri, «Yoghurt Coriander Curry» Sauce sup. 3,00€

CHEESES & SWEET DELIGHTS

Cheese Platter "Maison Mons" 20,00€
«David Piron» Pâtisserie 10,00€
Dessert of the Day 9,00€
Brioche French Toast, «Whipped Cream Mascarpone», Fruits 11,00€
Chocolate Cream (70%), Cocoa Grué Tuile 10,00€
Ile Flottante 7,00€
Chocolate and Tonka Bean Cake, Custard and Whipped Cream (Gluten free) 10,00€
Seasonal Fruit 13,00€
Profiterolles (2 pieces) 9,50€
Gourmand Plate 11,00€