



LE RESTAURANT

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

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

LE PLAT DU JOUR 19,50 €

DAILY PLATE 19,50 €

FORMULE 24,50 €

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

« LA FORMULE » 24,50 €

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

1 Plat du Jour

+ Poire Pochée ou Baba au Rhum ou 2 Boules de Glace
+ Café

Boissons non incluses

1 Daily Plate

+ Poached Pear or Baba au rhum or 2 Ice cream Scoops
+ Coffee

Drink not Included

A PARTAGER

Croque Monsieur aux Saveurs Truffées (Pré-découpé)	9,00€
Planche de Charcuterie et Fromage	16,00€

TO SHARE

Croque Monsieur Flavoured with Truffles (Pre-cut)	9,00€
Charcuterie and Cheese Plate	16,00€

LES ENTRÉES

Soupe de Poissons « Maison », Rouille et Croûtons	14,00€
Foie Gras de Canard Mi-Cuit « Maison » et Chutney du Moment	25,00€
Caesar Salade « Poulet »	23,00€
Caesar Salade « Gambas »	25,00€
Salade de Crabe Acidulée, Pousses d'Épinard, Fenouil et Agrumes	26,50€

STARTERS

Home-Made Fish Soup with « rouille » and croutons	14,00€
Home-Made Duck Foie Gras and Chutney	25,00€
Caesar Salad with Chicken	23,00€
Caesar Salad with Prawns	25,00€
Crab Salad with Fresh Spinach, Fennel and Citrus	26,50€

LES PLATS TRADITION

Milanaise de Veau Façon Voilier	27,00€
Entrecôte Grillée, avec ou sans Sauce Béarnaise ou Poivre	36,00€
Cheeseburger ou Hamburger	24,00€
Cabillaud Servi en Fin Bouillon «Coco, Gingembre, Citronnelle»	26,00€
Loup Grillé, Sauce Citronnée	33,00€
Tartare de Bœuf - PRÉPARÉ OU NON	24,00€
Linguine aux Gambas Persillées (épicé)	26,50€

THE TRADITIONAL

Milanaise Veal Escalope "Voilier Style"	27,00€
Grilled Sirloin Steak, with or without Pepper or Béarnaise Sauce	36,00€
Cheeseburger or Hamburger	24,00€
Cod Served in a Broth «Coconut, Ginger, Lemongrass»	26,00€
Grilled Mediterranean Seabass, Lemon Butter Sauce	33,00€
Beef Tartare - PREPARED OR NOT	24,00€
Linguine Pasta with Prawns & Parsley (spicy)	26,50€

LES NOUVEAUTES

Salade Bo Bun au Boeuf et Nems Croustillants	22,00€
Tartare de Thon Acidulé, Avocat et Citron Vert, Frites/Salade	23,00€
Omelette au Chou Kale et Tombée de Champignons des Bois	18,00€

NEW MAIN COURSES

Bo Bun Salad with Beef and Crispy Nems	22,00€
Tuna Tartare, Avocado and Lime, French Fries/Green Salad	23,00€
Omelet with Chou Kale and Forest Mushrooms	18,00€

LES GARNITURES AU CHOIX

Purée de Pomme de Terre, Frites, Riz Basmati,	
Légumes du Marché, Salade Mesclun	au choix
Purée de Pomme de Terre aux saveurs truffées	sup. 2,00€
Garniture Supplémentaire	6,00€
Sauce : Béarnaise ou Poivre	sup. 3,00€

CHOICE OF SIDE ORDERS

Mashed Potatoes, French Fries, Basmati Rice,	
Vegetables from the Market, Mesclun Salad	a choice
Mashed Potatoes Flavoured with Truffle	extra charge 2,00€
Any Supplementary Garnishes	6,00€
Pepper or Béarnaise Supplementary Sauce	extra charge. 3,00€

FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de Fromages affinés «Maison Mons» M.O.F.	14,00€
Poire Pochée aux Éclats de Granola, Glace Caramel	9,00€
Tarte Tatin, Glace Vanille	9,00€
Crème Brûlée Vanille Bourbon	9,00€
Baba au Rhum	9,00€
Moelleux au Chocolat	9,00€
Assiette de Fruits de Saison (Ananas, Kiwi, Mangue, Pomme)	12,00€
Café Gourmand	11,00€

CHEESES & SWEET DELIGHTS

Cheese Plate "Maison Mons"	14,00€
Poached Pear with Chips of Granola, Caramel Ice Cream	9,00€
Tarte Tatin with Vanilla Ice-Cream	9,00€
Crème Brûlée with Bourbon Vanilla	9,00€
Baba au Rhum	9,00€
Chocolate Cake	9,00€
Seasonal Fruit Plate (Pineapple, Kiwi, Mango, Apple)	12,00€
Coffee with a selection of little Sweet Delights	11,00€