



## Carte De-Light

### ENTREES

- Crevettes Grillées aux épices, marmelade de tomate et fenouil à l'orange 18€

*Grilled spiced shrimp, tomato and fennel marmalade with orange*

- Demi-homard poché, salade de crudités et pamplemousse 26€

*Poached half-lobster garnished with a vegetable salad & citrus dressing*

### PLATS

- Pavé de Cabillaud dans son bouillon d'herbes 29€

*Cod fish fillet in herb broth*

- Volaille fermière au court bouillon, sauce blanquette, sifflets de légumes 21€

*Farm-raised poultry cooked in court-bouillon, white sauce, sliced vegetables*

### DESSERTS

- Minestrone de fruit 9€

*Fruit Minestrone*

- Fromage blanc 0% et fruits de saison 9€

*Fat-free fromage blanc and seasonal fruit*



## ENTREES

- Caviar Expérience 45€ / 60€  
45€ avec un verre de vodka ou 60€ avec un verre de champagne
- Gâteau de saumon mariné, crème de fines herbes et croûtons 14€  
*Marinated salmon cake, herb cream and croutons*
- Cresson en capuccino, mouillette de magret de canard fumé 12€  
*Cappuccino of watercress, smoked duck strips*
- Salade de crudités et noix, vinaigre de noix 9.50€  
*Raw vegetables salad with walnuts, walnut dressing*
- Fantaisie de foie gras de canard et brioche 24€  
*Duck foie gras and brioche creations*
- Salade tiède de foie de veau, pommes et échalotes caramélisées, vinaigre de fruits 11€  
*Warm veal liver salad served with caramelized shallots & apples, dressed with a citrus vinaigrette*



## PLATS TERRE ET MER

- Filet de bœuf Rossini, écrasé de pommes de terre à la Parmesane roquette à la truffe 39€  
*Beef Rossini, smashed potatoes with Parmesan, rocket with truffle*
- Tartare de bœuf coupé au couteau classique ou à l'italienne, mesclun, pommes Pont-Neuf 27€  
*Knife-cut beef tartare, classic or Italian style, with mesclun salad and Pont-Neuf fried potatoes*
- Magret de canard sauté à la plancha, légumes racine, salsifis, ciboulette, jus de canard au thym et au miel 24€  
*Sautéed duck magret cooked à la plancha accompanied by root vegetables, salsify, chives, thyme and honey duck juice*
- Duo de veau, médaillon et ris de veau, sauce au beurre blanc 34€  
*Veal two ways, medallions and sweetbread, white butter sauce*
- Dos de Cabillaud Rôti, pousses d'épinard sautées, émulsion de tomate 35€  
*Roast cod fish fillet, sautéed baby spinach, tomato emulsion*
- Tataki de thon des Maldives, riz basmati, sésame grillé, basilic, menthe fraîche, crème de balsamique 35€  
*Maldives tuna Tataki accompanied by basmati rice, grilled sesame seeds basil and fresh mint & balsamic cream*



- Filet de dorade royale à la plancha, mousseline de chou-fleur, sommités de Romanesco et crème de piquillos 29€

*Grilled sea bream fillet, smooth cauliflower mousse, Romanesco broccoli tops and piquillo pepper cream*



## **PLATS VEGETARIENS**

- Penne au pesto et tomates confites 19€

*Penne with pesto and tomato confit*

- Risotto aux champignons tapenade de truffe et Parmesan 24€

*Truffle risotto garnished with parmesan cheese & mushrooms*

## **PLATS ENFANTS**

- Mini burger frites ou légumes 15€

*Mini burger and chips or vegetables*

- Blanc de poulet frites ou légumes 15€

*Chicken breast and chips or vegetables*

- Filet de saumon frites ou légumes 15€

*Salmon filet and chips or vegetables*



## SELECTIONS FROIDES ET CHAUDES

- Gâteau de saumon mariné, crème de fines herbes et croûtons 14€  
*Marinated salmon cake, herb cream and croutons*
- Salade de crudités et noix, vinaigrette de noix 9.50€  
*Raw vegetables salad with walnuts, walnut dressing*
- Salade Caesar 23€  
*Caesar Salad*
- Salade tiède de foie de veau, pommes et échalotes caramélisées, vinaigre de fruits 11€  
*Warm veal liver salad served with caramelized shallots & apples, dressed with a citrus vinaigrette*
- Club sandwich au poulet 23€  
*Chicken club sandwich*
- Club sandwich au saumon 23€  
*Salmon club sandwich*
- Cheeseburger de bœuf bacon œuf tomate frites 23€  
*Beef bacon cheeseburger, egg, tomato, chips*
- Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, roquette et pignons 18€  
*Beef carpaccio, parmesan shavings, rocket and pine nuts*
- Penne au pesto et tomates confites 19€  
*Penne with pesto and preserved tomatoes*



## DESSERTS

- Plateau de fromage 15 €

*Cheese selection*

- Sélection de sorbets 9€

*Sorbets Selection*

- Sélection de crèmes glacées 9€

*Ice cream selection*

- Moelleux au chocolat et sa glace vanille 9€

*Half cooked chocolate cake and vanilla ice cream*

- Dame Blanche 9€

*3 scoops of Vanilla with hot chocolate sauce*

## PATISSERIE BIASETTO

- Tiramisu /chocolat /café

11€

- Brasil

11€

- Verger

11€

- Imperial

12€



## FORMULE TAPAS

### 3 TAPAS

15€

### 6 TAPAS

€29

### 9 TAPAS

€41

## CARTE TAPAS

- Caviar Expérience 45€ / 60€  
45€ avec un verre de vodka ou 60€ avec un verre de champagne
- Mini –Burger bacon, laitue et tomate 5€  
*Mini-burger, bacon, lettuce and tomato*
- Mini gâteau de saumon mariné 5€  
*Mini marinated salmon cake*
- Saté de bœuf mariné 6€  
*Marinated beef satay*
- Poulet poché et curry rouge Thaïlandais 4.5€  
*Poached chicken and Thai red curry*
- Escargots sautés à l'ail et au persil 6€  
*Escargot sautéed with garlic and parsley*
- Tortilla de chèvre et tomate confite 5€  
*Goat's cheese and preserved tomato Spanish tortilla*
- Croustillant de gambas et chili 7.5€  
*Crunchy chili prawns*
- Escalope de foie gras de canard sirop de balsamique 6€  
*Duck foie gras escalope, balsamic syrup*