

## **NOS ENTREES**

	<b>ENTRÉE</b>	<b>PLAT</b>
<b>ASSIETTE DE TAPAS</b> (SAUCISSON SEC, CROUSTILLANT CHÈVRE-MIEL, JAMBON CRU SERRANO, SAUMON CONFIT, TERRINE, TATAKI DE THON ETC...) (SLICED SAUSAGE, BAKED HOT GOAT CHEESE-HONEY, SERRANO RAW HAM, SALMON CONFIT, TERRINE, TUNA TATAKI )	<b>22 €</b>	
<b>ASSIETTE DE CHARCUTERIE</b> SAUCISSON, TERRINE, JAMBON CRU SERRANO, COPPA (SLICED SAUSAGE, PATÉ, SERRANO RAW HAM, COPPA)	<b>20 €</b>	
<b>TATAKI DE THON, vinaigrette de soja, gingembre et huile de sésame</b> (TUNA TATAKI, SOY vinaigrette, GINGER AND SESAME OIL)	<b>20 €</b>	<b>30 €</b>
<b>SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL DE LAVANDE « DES RUCHERS D'ARIELLE ET OLIVIER»</b> SITUÉES à STE MAXIME ET BACON CHÈVRE, BACON, MIEL DE LAVANDE, HERBES, SALADE VERTE, FRUITS SECS ET NOIX (GOAT CHEESE, SMOKED BACON, LAVENDER HONNY, HERBS, SALAD, DRIED FRUIT AND NUTS)	<b>16 €</b>	<b>22 €</b>
<b>SALADE DE NEMS DE POULET ET SA SAUCE THAI, gingembre, citron</b> (CHIKEN NEMS SALADE WITH THAI SAUCE, GINGER, LEMON)	<b>17€</b>	<b>24€</b>

### **NOTRE MENU ENFANTS (QUANTITÉ ADAPTÉE JUSQU'à 8-10 ANS)** **CHILDREN MENU (SUITABLE AMOUNT UP TO 8-10 YEARS)**

**MENU DES PETITS LOUPS**  
(PLAT GARNI + 2 BOULES DE GLACE AU CHOIX) **15,50 €**

(AU CHOIX NUGGETS DE POULET, FILET DE POISSON, STEAK HACHÉ (120G), CHEESE BURGER AVEC AU CHOIX FRITES, PATES OU LÉGUMES)  
(CHOICE OF CHIKEN NUGGETS, FILLET OF FISH, STEAK WITH OR BURGER WITH FRENCH FRIES, PASTA OR VEGETABLES)

## NOS POISSONS

<b>RIZOTTO CRÉMEUX DE POULPE</b>	<b>CREAMY OCTOPUS RISOTTO</b>	<b>29 €</b>
<b>POISSON DU JOUR à PARTIR DE</b> (FISH OF THE DAY FROM)		<b>42 €</b>
AVEC NOTRE POISSON DU JOUR DE L'HUILE DU DOMAINE DE LA PIERRE PLANTÉE SITUÉE à STE MAXIME VOUS SERA PROPOSÉE		
<b>GAMBAS POÊLÉES à LA PROVENÇALE</b>	<b>PAN-FRIED KING PRAWN WITH PROVENÇALE SAUCE</b>	<b>37 €</b>
<b>PAVÉ DE SAUMON ET SA SAUCE VIERGE AUX AGRUMES</b>		<b>29 €</b>
(SALMON STEAK WITH CITRUS VIRGIN SAUCE)		
<b>POULPE GRILLÉ ET SES TENTACULES SAUCE CHUMICHURRI</b>		<b>30 €</b>
(GRILLED OCTOPUS AND ITS TENTACLES WITH CHUMICHURRI SAUCE)		

## NOS VIANDES

<b>TAJINE DE POULET</b>		<b>23 €</b>
AUX ABRICOTS, RAISINS SECS, CITRON CONFIT, AMANDES ET SA SEMOULE PARFUMÉE EARTHENWARE COOKING POT OF CHICKEN WITH APRICOT, RAISINS, CANDIED LEMON, ALMONDS AND FRAGRANT SEMOLINA		
<b>TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ (ENV 180G)</b>	<b>Poêlé +1€</b>	<b>25 €</b>
RAW MINCED BEEF PREPARED WITH SHALLOT, PARSLEY, MUSTARD, TABASCO SAUCE, KETCHUP		
<b>TARTARE DE BœUF à L'ITALIENNE (ENV 180G)</b>		<b>27 €</b>
BœUF HACHÉ, BASILIC, L'HUILE D'OLIVE, VINAIGRE BALSAMIQUE, TOMATES SÉCHÉES, PARMESAN RAW MINCED BEEF, BASIL, OLIVE OIL, VINEGAR BALSAMIQUE, DRIED TOMATO, AND PARMESAN SHAVINGS		
<b>MAHI BURGER</b> BœUF HACHÉ, COMTÉ, BACON, TOMATES, SALADE VERTE, CONFIT D'OIGNONS		<b>28 €</b>
(MINCED BEEF, COMTÉ CHEESE, BACON, TOMATOES, GREEN SALAD, FIG ONION CONFIT)		
<b>SOURIS D'AGNEAU CONFITE MIEL ET AGRUMES</b>		<b>28 €</b>
SHANK OF LAMB ROASTED WITH HONEY AND CITRUS		
<b>ENTRECÔTE GRILLÉE (ENV. 220 G)</b>		<b>29 €</b>
SAUCE AU POIVRE OU BÉARNAISE OU BARBECUE (+3€ SAUCE AUX MORILLES) GRILLED ENTRECOTE WITH A PEPPERCORN OR BÉARNAISE OR BARBECUE SAUCE (+3€ MORELS SAUCE)		
<b>ENTRECÔTE XL GRILLÉE (ENV. 350G)</b>		<b>37 €</b>
SAUCE AU POIVRE OU BÉARNAISE OU BARBECUE (+3€ SAUCE AUX MORILLES) GRILLED XL ENTRECOTE WITH A PEPPERCORN OR BÉARNAISE OR BARBECUE SAUCE (+3€ MORELS SAUCE)		

FOND DE SAUCE RÉALISÉ AVEC UN FUMET ET FOND DE LA MARQUE « CHEF »

Prix Nets      Carte des allergènes disponible sur demande

## **NOS PATES**

<b>LINGUINES AUX QUEUES DE CREVETTE ET SA SAUCE CRUSTACES</b> LINGUINE PASTA WITH PRAWN AND SHELLFISH SAUCE	<b>33 €</b>
<b>LINGUINES à LA MOZZARELLA BURRATA</b> LINGUINE PASTA WITH MOZZARELLA BURRATA, TOMATO, OLIVE OIL, GARLIC, BASIL	<b>25 €</b>
<b>LINGUINES AUX MORILLES ET FOIE-GRAS</b> LINGUINE PASTA WITH MOREL AND FOIE-GRAS	<b>30 €</b>
<b>LINGUINES à LA PROVENÇALE, TOMATE, AIL, HUILE D'OLIVE</b> LINGUINE WITH TOMATO, GARLIC AND OLIVE OIL	<b>18 €</b>
<b>CHEESE BURGER VEGETARIEN</b> STEAK DE POIS ET Blé, COMTé, SALADE VERTE, OIGNON, TOMATE (PEA AND WHEAT STEAK, COMTé CHEESE, TOMATOES, GREEN SALAD, ONION)	<b>28 €</b>

## **MOULES TOUS LES MERCREDIS ET JEUDIS**

## **AIOLI TOUS LES VENDREDIS**

**PLAT DU JOUR LE MIDI 18€**  
**HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIES**

## **UNE ARDOISE DE POISSONS FRAIS VOUS EST PROPOSÉE**

<b>LOUP GRILLÉ</b>	<b>12€ ENVIRONS LES 100G</b>
<b>DORADE ROYALE</b>	<b>12€ ENVIRONS LES 100G</b>
<b>ST PIERRE</b>	<b>15€ ENVIRONS LES 100G</b>
<b>TURBOT</b>	<b>13€ ENVIRONS LES 100G</b>
<b>RASCASSE-CHAPON</b>	<b>16€ ENVIRONS LES 100G</b>
<b>HOMARD</b>	<b>17€ ENVIRONS LES 100G</b>
<b>LANGOUSTE</b>	<b>23€ ENVIRONS LES 100G</b>

## NOS DESSERTS

<b>BABA AU RHUM VIEUX CLEMENT</b>	<b>RUM VIEUX CLEMENT BABA</b>	<b>16,00 €</b>
<b>TARTE TATIN MAISON ET SA GLACE CAMEL BEURRE SALÉ</b>		<b>12,00 €</b>
<b>HOMEMADE APPLE TART WITH SALTED BUTTER CAMEL CREAM</b>		
<b>FONDANT TOUT CHOCOLAT ET SA CRÈME ANGLAISE SANS GLUTEN</b>		<b>12,00 €</b>
<b>SOFT CHOCOLATE CAKE SERVED WITH CUSTARD</b>		
<b>PROFITEROLES à LA VANILLE ET SA SAUCE CHOCOLAT CHAUD</b>		<b>12,00 €</b>
<b>VANILLA PROFITEROLES AND WARM CHOCOLATE SAUCE</b>		
<b>DUO DE NEMS MAISON AU TOBLERONE BLANC ET NOIR</b>		<b>13,00 €</b>
<b>HOMEMADE CHOCOLATE (WHITE+DARK) SPRING ROLLS</b>		
<b>ASSIETTE DE FROMAGE</b>	<b>PLATE OF CHEESE</b>	<b>13,00 €</b>
<b>MILK-SHAKE (30 CL)</b>		<b>12,00 €</b>
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	<b>GOURMET COFFEE</b>	<b>13,50 €</b>
<b>CAFÉ GOURMAND COGNAC</b>	<b>GOURMET COFFEE BRANDY</b>	<b>17,50 €</b>

## NOS GLACES ARTISANALES « HISTOIRE DE GLACES »

(VANILLE, CAFÉ, FRAÏSE, CHOCOLAT, NOIX DE COCO, RHUM-RAÏSINS, CAMEL BEURRE-SALÉ, MENTHE-CHOCOLAT, MARRON, CITRON, POÏRE)  
(VANILLA, COFFEE, STRAWBERRY, CHOCOLATE, COCONUT, RUM-RAÏSIN, SALTED-BUTTER CAMEL, MINT-CHOCOLATE, CHESTNUT, LEMON, PEAR)

<b>GLACE 2 BOULES</b>	<b>(ICE CREAM 2 SCOOPS)</b>	<b>6,50 €</b>
<b>GLACE 3 BOULES</b>	<b>(ICE CREAM 3 SCOOPS)</b>	<b>9,00 €</b>
<b>SUPPLEMENT CHANTILLY</b>	<b>(SUPPLEMENT FRESH CREAM)</b>	<b>2,00 €</b>
<b>CAFÉ, CHOCOLAT OU CAMEL LIÉGEOIS</b>		<b>12,00 €</b>
<b>(COFFEE, CHOCOLATE OR CAMEL LIÉGEOIS)</b>		
<b>DAME BLANCHE</b>	<b>(GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY)</b>	<b>12,00 €</b>
<b>(VANILLA ICE CREAM WITH HOT CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM)</b>		
<b>BANANA SPLÏT</b>		<b>12,00 €</b>
<b>(GLACE CHOCOLAT, VANILLE, FRAÏSE, BANANA FRAÏCHE, CHANTILLY ET CHOCOLAT CHAUD)</b>		
<b>(CHOCOLATE, VANILLA, STRAWBERRY ICE, FRESH BANANA, WHIPPED CREAM, HOT CHOCOLATE SAUCE)</b>		

## **NOS COUPES DE GLACES**

**AFTER EIGHT** 12,00 €  
(GLACE MENTHE-CHOCOLAT, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY)  
(MINT-CHOCOLATE ICE, HOT CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM)

**MONT-BLANC** (GLACE MARRON, VANILLE, CRÈME DE MARRON, CHANTILLY) 12,00 €  
(CHESTNUT AND VANILLA ICE CREAM OF HORSE CHESTNUT CREAM, WHIPPED CREAM)

**FRAÏSE MELBA** (GLACE VANILLE ET FRAÏSE, FRAÏSES FRAICHES ET CHANTILLY) 12,00 €  
(VANILLA AND STRAWBERRY ICE CREAM, FRESH STRAWBERRIES AND WHIPPED CREAM)

**POIRE BELLE-HELENE** (SORBET POIRE, CHOCOLAT CHAUD ET CHANTILLY) 12,00 €  
(PEAR SORBET, HOT CHOCOLATE SAUCE, WHIPPED CREAM)

**JAMAÏQUE** (GLACE RHUM-RAÏSIN ET CAFÉ, CHANTILLY) 12,00 €  
(RUM RAÏSIN AND COFFEE ICE CREAM, WHIPPED CREAM)

**ECRIN COCO** 12,00 €  
(GLACE NOIX DE COCO ET CHOCOLAT, CHOCOLAT CHAUD CHANTILLY)  
(COCONUT AND CHOCOLATE ICE CREAM, HOT CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM)

## **NOS COUPES AVEC ALCOOL**

**COLONEL** (SORBET CITRON, VODKA 4CL) 16,00€  
(LEMON SORBET WITH VODKA 4CL)

**GENERAL** (GLACE VANILLE ET WHISKY 4CL) 16,00€  
(VANILLA ICE CREAM AND WHISKY 4CL)

**ICEBERG GET** (GLACE MENTHE-CHOCOLAT ET GET 27 4CL) 16,00€  
(MINT-CHOCOLATE ICE CREAM AND GET 27 4CL)

**ANTILLAISE** 16,00€  
(GLACE RHUM-RAÏSIN ET CAFÉ, CHANTILLY, RHUM BLANC 4CL)  
(RUM RAÏSIN AND COFFEE ICE CREAM, WHIPPED CREAM AND RUM 4CL)

**WILLIAM'S** (SORBET POIRE ET ALCOOL DE POIRE 4CL) 16,00€  
(PEAR SORBET WITH ALCOHOL OF PEAR 4CL)