

## NOS POISSONS

<b>RIZOTTO CRÉMEUX DE POULPE</b>	<b>CREAMY OCTOPUS RISOTTO</b>	<b>29 €</b>
<b>POISSON DU JOUR à PARTIR DE (FISH OF THE DAY FROM)</b>		<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 CHIMICHURRI</b>		<b>30 €</b>
(GRILLED OCTOPUS AND ITS TENTACLES WITH CHIMICHURRI 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 BœUF HACHÉ, COMTÉ, BACON, TOMATES, SALADE VERTE, CONFIT D'OIGNONS</b>		<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)