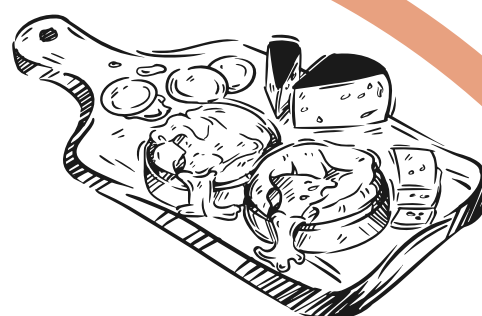




TAPAS à partager (ou pas) TO SHARE, OR NOT!

Les planches



16.00 2Pers
29.00 4Pers

CHARCUTERIES FINES
SELECTION OF CURED MEATS

18.00 2Pers
36.00 4Pers

FROMAGES AFFINÉS
SELECTION OF FINE CHEESES

26.00 2Pers
48.00 4Pers

MIXTE
**SELECTION OF CURED MEATS
AND FINE CHEESES**

WHAT ELSE?

POUTINE DU P'TIT BISTRO **16.00**

FRITES, SAUCE CHEDDAR MAISON, JUS CORSE,
BACON, OIGNONS CRISPY

P'TIT BISTRO POUTINE

FRENCH FRIES, HOMEMADE CHEDDAR SAUCE,
GRAVY JUICE, BACON, CRISPY ONIONS

MOULES GRATINÉES X6 **12.00**

BEURRE PERSILLÉ À L'AIL

ROASTED MUSSELS X6

WITH GARLIC AND PARSLEY BUTTER

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL 🌿 **22.00**

FLAMBÉ AU CALVADOS, CHUTNEY DE POMMES,
TOAST À L'AIL

BAKED CAMEMBERT WITH HONEY

FLAMBÉED WITH CALVADOS, APPLE CHUTNEY,
GARLIC TOAST

RILLETTES DE PÊCHE LOCALE **12.00**

AUX ÉPICES CRÉOLES

LOCAL FISH RILLETTES WITH CREOLE SPICES

CHER(E) CLIENT(E), POUR TOUTES QUESTIONS RELATIVES AUX ALLERGÈNES, NOTRE ÉQUIPE SE TIENT À VOTRE ENTIÈRE DISPOSITION
- IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE LET THE TEAM KNOWS



ENTREES *(très)* GOURMANDES

GOURMET APPETIZERS



SALADE CÉSAR | *Cesar salad*

CLASSIQUE **17.00**

CŒUR DE ROMAINE, PARMESAN, ANCHOIS, CROUTONS, SAUCE CÉSAR

CEASAR SALAD : CLASSIC

ROMAINE HEART SALAD, PARMESAN, ANCHOVIES, CROUTONS, CAESAR SAUCE

POULET CROUSTILLANT **18.00**

CRISPY CHICKEN CESAR SALAD / EXTRA BACON +€1

CREVETTES **22.00**

SHRIMPS CESAR SALAD

BURRATA FRAÎCHE, TARTARE DE TOMATES D'ANTAN **22.00**

FOCACCIA GRILLÉE, CRUMBLE DE PARMESAN / EXTRA SERRANO +€5

FRESH BURRATA SERVED WITH TOMATO TARTAR

FOCACCIA AND PARMESAN CHEESE CRUMBLE / EXTRA SERRANO +€5



NOUGAT DE CHÈVRE FRAIS AUX FRUITS SECS TORRÉFIÉS **18.00**

SERVI AVEC SUCRINE ET VINAIGRETTE AU MIEL ET ROMARIN

FRESH GOAT CHEESE MOUSSE WITH ROASTED DRIED FRUITS

SERVED WITH SALAD - HONEY AND ROSEMARY VINAIGRETTE DRESSING

OEUF COCOTTE GOURMAND **16.00**

EMULSION CARBONARA, DUXELLES DE CHAMPIGNONS, GRATINÉ AU VIEUX COMPTÉ

BAKED EGG

CARBONARA EMULSION AND HASH MUSHROOMS ROASTED WITH COMPTÉ CHEESE

TRADITIONNELLE SOUPE À L'OIGNON **14.00**

TRADITIONNAL OINON SOUP

TARTARE DE POISSON SELON ARRIVAGE **17.00**

FISH TARTAR [LOCAL FISH!]

POIREAUX VINAIGRETTE **14.00**

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE AUX ÉPICES SAFRANÉES

SLOW-COOKED LEEKS

IN SAFFRON SPICES DRESSING

VOL AU VENT D'ESCARGOTS **18.00**

BÉCHAMEL FROMAGÈRE PERSILLÉE

SNAILS COOKED WITH GARLIC AND PARSLEY BECHAMEL

SERVED IN PATTY SHELLS



LES PLATS MAIN COURSES

CÔTÉ TERRE

ON THE MEAT SIDE

BAVETTE GRILLÉE SAUCE ET GARNITURE AU CHOIX 28.00
GRILLED FLANK STEAK CHOICE OF SAUCE AND SIDE DISH

ENTRECÔTE GRILLÉE SAUCE ET GARNITURE AU CHOIX 36.00
GRILLED RIB EYE STEAK CHOICE OF SAUCE AND SIDE DISH



Sauces

POIVRE, ÉCHALOTE OU BLEU
PEPPER, SHALLOTS OR BLEU CHEESE



*Garnitures
Sides*

FRITES MAISON, PURÉE DE POMME DE TERRE, LÉGUMES OU RIZ
HOMEMADE FRIES, MASHED POTATOES, VEGETABLE OR RICE

BOEUF BOURGUIGNON PURÉE DE POMME DE TERRE À L'AIL 28.00
BEEF STEW HOMEMADE MASHED POTATOES WITH GARLIC

CÔTE DE VEAU FAÇON CORDON BLEU 31.00
CRÈME À L'AIL ET ESTRAGON ACCOMPAGNÉ DE SA SALADE VERTE
VEAL CHOP - CORDON BLEU STYLE
GARLIC AND TARRAGON CREAM SERVED WITH GREEN SALAD

PARMENTIER D'EFFILOCHÉ D'AGNEAU 29.00
JUS D'AGNEAU CROSE
LAMB SHEPHERD'S PIE WITH GRAVY JUICE

TRADITIONNEL TARTARE DE BOEUF À L'OS À MOELLE 26.00
ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
TRADITIONAL BEEF TARTAR COOKED AND SERVED IN MARROW BONES, CHOICE OF SIDE DISH

CÔTÉ MER

ON THE SEA SIDE

FILET DE BALISTE FAÇON MEUNIÈRE 28.00
CRÉMEUX DE PETITS POIS, BEURRE BLANC AU LAIT DE COCO, CITRONNELLE ET RIZ
TRIGGERFISH FILET [LOCAL FISH!] COOKED "MEUNIÈRE" STYLE
PEA CREAM, WHITE BUTTER WITH COCONUT MILK, LEMONGRASS AND RICE

MI-CUIT DE THON 29.00
HOUMOUS D'ÉPINARD, PIPERADE DE LÉGUMES DU SOLEIL, ÉMULSION DE CHORIZO
SEARED TUNA SPINACH HUMMUS, MEDITERRANEAN VEGETABLE PIPERADE, CHORIZO EMULSION

TARTARE DE POISSON SELON ARRIVAGE 26.00
FISH TARTAR [LOCAL FISH!]

LES PÂTES

PÂTES SANS GLUTEN SUR DEMANDE • +€2

GLUTEN-FREE PASTA AVAILABLE ON REQUEST • +2€

RIGATONI À LA CRÈME D'ASPERGE ET PETITS POIS 28.00
ASPARAGUS AND PEA CREAMY PASTA

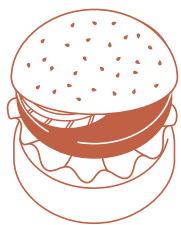
MIJOTÉ DE COQUILLETES À LA TRUFFE EFFILOCHÉ DE JAMBONNEAU, VIEUX COMTÉ 28.00
TRUFFLED PASTA COQUILLETES WITH HAM AND COMTÉ CHEESE

TORTELLINI DE LANGOUSTE À LA BISQUE VANILLÉE 32.00
LOBSTER TORTELLINI PASTA WITH VANILLA FLAVOR BISQUE



BURGERS *Gourmets*

STEAK HACHÉ FRAIS DU BOUCHER, SERVIS AVEC DES FRITES
FRESH BEEF PATTY FROM THE BUTCHER, SERVED WITH FRIES



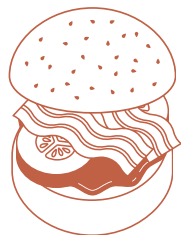
CHEESEBURGER CLASSIQUE

**Steak black Angus,
salade, tomate, oignon,
sauce cheddar**

Fresh black Angus beef
patty, lettuce, tomato,
onion, cheddar sauce

17.00

| EXTRA BACON +€2 |



SMASH BURGER

**Steak black Angus,
cheddar, bacon,
sauce relish**

Fresh black angus beef
patty, bacon, cheddar,
relish sauce

19.00



CRISPY CHICKEN BURGER

**Poulet, chèvre, miel,
serrano frit**

Chicken, goat cheese,
honey, Crispy Serrano
ham

22.00

| EXTRA BACON +€2 |



SIGNATURE BURGER

**Pressé de jambonneau,
sauce moutarde à
l'ancienne, oignons frits,
salade**

Slow cooked of pork, old
mustard sauce, crispy onion
and salad

24.00



DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT DESTRUCTURÉE À LA FÈVE DE TONKA 12.00
CHOCOLATE MOUSSE WITH TONKA BEAN FLAVOR

CRÈME BRULÉE À LA PISTACHE 10.00
PISTACHIO CRÈME BRULÉE

TARTELETTE DE FRUIT DU MOMENT 10.00
FRUIT TART OF THE MOMENT

PROFITEROLES GLACE POP-CORN, SAUCE CHOCOLAT PRALINÉE 14.00
PROFITEROLES STUFFED WITH POP-CORN ICE CREAM, SERVED WITH PRALINE CHOCOLATE SAUCE

TRADITIONNELLE CRÊPE SUZETTE FLAMBÉE AU GRAND MARNIER 12.00
THIN PANCAKE WITH AN ORANGE FLAVOR, FLAMBED WITH GRAND MARNIER LIQUOR

COUPE DE GLACE : 1 BOULES 3,5€ • 2 BOULES 6€ • 3 BOULES 9€
CUP OF ICE CREAM: 1 SCOOP €3.5 • 2 SCOOPS €6 • 3 SCOOPS €9

Menu enfant • Kids Menu

• STEAK • POULET • POISSON DU JOUR • PÂTES AU BEURRE •
+ UNE BOULE DE GLACE

BEEF PATTY • CHICKEN • FISH OF THE DAY • BUTTER PASTA
+ ONE SCOOP OF ICE CREAM

12.00