

LUNCH

MENU

TAPAS

- ACCRA'S DE MORUE MAISON 10€
Cod fish fritters
- CALAMARS FRITS 13€
Fried calamaries
- CHICKEN TENDERS 14€
- CHICKEN WINGS 14€
- NEMS DE POULET 14€
Fried chicken spring rolls
- RILLETTES DE MARLIN & TOASTS 13€
Marlin rillettes & toasts
- LES "CLAMS" 16€
Persillade & pain a l'ail
Clams, Persley & garlic
butter bread

- ASSIETTE
DEGUSTATION
TASTING PLATER**
- accras
toasts rillettes de marlin
Bruschetta de saumon
calamars frits
crevettes en tempura
edamame
cod fish fritters
marlin rilette
fried calamaries
shrimps tempuras
salmon bruschetta
edamame
- SMALL LARGE
- 26€ 50€

SNACKS



HAMBURGER 18€

CHEESE BURGER 19€

BACON CHEESE
BURGER 20€



servis avec
frites

served with
french fries

FISH & CHIP'S DE GIGI 24€

FILET DE BALISTE EN TEMPURA, SAUCE TARTARE
Trigger fish filet in tempura & tartar
sauce

BIKINI CHICKEN WRAP 19€

Galette, poulet pané, salade, carotte, concombre,
fromage blanc aux herbes

Galette, breaded chicken, salad, carrots,
cucumber, cream cheese with herbs

FRESH TUNA "BURGER" 28€

Steak de Thon, cole slaw citronné,
salade, tomates

Tuna steak, salad, tomato, cole slaw

DEMANDER
LE
Kids
MENU ! 14€



SALADES

SALADE CÉSAR

Salade, tomates cerises, sauce césar, croûtons, anchois, parmesan
salad, cherry tomatoes, Caesar sauce, croutons, anchovies parmesan

CREVETTES 19€
SHRIMPS

CRISPY 17€
CHICKEN

ASSIETTE ITALIENNE

Burrata di Buffalo, tomates séchées, prosciutto, aubergines &
poivrons marinés, salade, gressins
Burrata, dry tomatoes, prosciutto, marinated eggplants &
pepper bell, salad

SALADE NIÇOISE FAÇON *tataki*

Mesclun de salade, tataki de thon, tomates cerises, oeuf dur, câpres,
anchois, oignons pommes de terre, haricots verts
Salad, tuna tataki, tomatoes, eggs, anchovies, capers,
onion, green beans, potatoes

COBB SALADE

Salade, oeufs durs, avocats, tomates, poulet pané, oignons, bacon, roquefort

EGGS AVOCADO TOMATOES CHICKEN ONIONS BACON BLUE CHEESE

SALADE GRECQUE

Salade, tomates, concombre, olives noires, oignon rouge, fêta
fraiche, fêta panée, pastèque, pickles, cives et son pain Pita
Salad, tomatoes, cucumber, black olives, red onions, fresh feta,
breaded feta, watermelon, pickles, chives and pita bread



POKÉ BOWL

sashimi de Wahoo, base riz, avocat, carottes, concombre, mangue
fraiche, choux, édamamé, graines de sésame, mayonnaise épicée
Wahoo sashimi, rice base, avocado, carrots, cucumber, fresh
mango, cabbage, edamame, sesame seeds, spicy mayonnaise

VEGGIE CORNER

GYOZAS VEGETARIENS 13€
Veggie gyozas

HOUMOUS MAISON ET SON
PAIN PITA 13€
Homemade hummus with
pita bread

EDAMAME 9€



ASSIETTE VEGETARIENNE 17€
Tagliatelles aux legumes en persillade
Tagliatelles pasta, mix of vegetables garlic & persley

V I A N D E S . . . M E A T

CARPACCIO DE BŒUF FRITES & SALADE 22€

Beef carpaccio, fries and salad

Tranches fines de bœuf, huile d'olive, parmesan, pesto et pignons de pin

Thin slices of beef, olive oil, parmesan, pesto and bread nuts

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 25€

Beef tartar, fries and salad

Viande de bœuf coupée au couteau sauce anglaise, jaune d'œuf,

moutarde, cornichons,

échalotes, câpres, tabasco

Hand-cut beef steak tartar,

English sauce, yellow

egg, mustard, shallots, capers

Bavette grillée «BLACK ANGUS» 28€

Grilled Flank Beef, 250g "Black Angus"

Bavette Black Angus grillée accompagnée frites et salade sauce bleu champignons ou poivre

Sauce Blue cheese...Mushrooms or pepper

BROCHETTES DE POULET MARINÉES FAÇON THAÏ 24€

Thai-style marinated chicken kebab

Poulet mariné sauce Thai rôti au four frites & salade

Marinated chicken with Thai sauce roasted, fries & salad

SALTIMBOCA DE VEAU 28€

Veal Saltimboca

Escalope de veau roulée, jambon cru, mozzarella, sauce tomate & basilic servi avec tagliatelles

Veal scallop, gratined with dry ham & mozzarella, tomatoes & basil sauce served with tagliatelle pasta

P O I S S O N S . . . F I S H

TARTARE CLASSIQUE

Filet de THON préparé façon tartare carottes, échalottes,

cive, piments végétariens, frites

TUNA fillet tartar style, creole sauce served with french fries 24€

TARTARE ASIATIQUE

tartare de thon sauce

asiatique servi avec des frites

TUNA fillet prepared tartar style, asian sauce served with french fries

MI-CUIT DE THON PANÉ AUX CACAHUÈTES ET WASABI 29€

Steak de thon en croute de cacahuètes et wasabi riz & légumes

Half-cooked tuna breaded with peanuts and wasabi rice & vegetables

Ceviche DE WAHOO 25€

Fresh wahoo ceviche

wahoo frais, lait de coco, citron vert servi avec riz blanc

fresh wahoo, coconut milk & lime, served with white rice

FILET DE VIVANEAU GRILLÉ 26€

Grilled snapper fillet

Sauce vierge aux agrumes riz et légumes

Virgin citrus sauce, rice and vegetables

DUO TERRE ET MER 26€

Crevettes et émincé de poulet flambé au rhum vieux, chorizo, poivrons rouges, réduction crémeuse, riz blanc

Shrimps and sliced chicken flambéed with old rum, chorizo, red peppers, creamy reduction, white rice

EXTRA
SIDE ORDER

WHITE RICE €4

RIZ DJON DJON €6

FRENCH FRIES €5

SWEET POTATOES FRIES €6

VEGETABLES €6

MIX GREEN SALAD €5

S W E E T C O R N E R

gq
Sebastien Quilleré



LA FORET NOIRE
BLACK FOREST

15€

Chantilly vanille de madagascar, genoise
chocolat cerise Amarena confite

Madagascar vanilla whipped cream, chocolate
biscuit & Amarena cherry

ganache montée yuzu, crémeux citron jaune
biscuit yuzu & croustillant d'amande

Wipped yuzu ganache lemon creamy, yuzu
biscuit & almond crisp



25€

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS
"EXOTIQUES"
Fresh exotic fruits plater

CAFÉ GOURMAND

gourmet coffee

Selon l'humeur de GiGi!

13€

ILE FLOTTANTE

Blanc d'oeuf, crème anglaise, caramel,
amandes effilées

White eggs, caramel, custard cream,
roasted almond

PAVLOVA

Meringue, chantilly, coulis & fruits frais
Meringue, whipped cream, fresh fruits
& red fruits sauce

MOELLEUX
CHOCO

sur lit de crème anglaise

Chocolate cake & custard cream

11€

12€

12€



LE CITRON
THE LEMON