

LA TERRASSE D'ÉTÉ

AVAILABLE FROM 12PM TO 2.30PM AND FROM 6PM TO 10.30PM

STARTERS

CHESTNUT VELVETY SOUP, DICED CHICKEN AND CUMIN CROUTONS

19€

SEMI-COOKED FOIE GRAS, FIG CHUTNEY AND FRUIT BREAD

24€

BREADED SOFT BOILED EGG, CRUSHED AVOCADO, SMOKED HEERING EGGS

20€

STARTER OF THE DAY

19€

MAIN COURSES

CARBONARA SQUID, FRESH TAGLIATELLE NEST WITH PARMESAN

29€

BACK OF COD, CRUSHED POTATOES, BROTH OF COCKLES AND RAZOR CLAMS, LIGHT SPICY MAYONNAISE SAUCE

28€

GRILLED SALMON, QUINOA WITH ROASTED ALMONDS

28€

THICK RUMP STEAK, BUTTERNUT MOUSSELINE, GRATED COCOA BEANS

30€

PRESERVED LAMB WITH QUINCES, POLENTA WITH SPICES

28€

SPECIAL OF THE DAY

25€

VEGETARIAN

TOFU, RICE AND SPINACH PIE, VEGETABLES AND WOLFBERRIES CRISP

24€

SUCRINE HEART, GRAPEFRUIT, AVOCADO, PRAWNS

19€

CLASSICS

HOUSE-SEASONED STEAK TARTARE, LETTUCE HEART AND CHIVE CREAM*

29€

TRADITIONAL CHICKEN CAESAR SALAD

24€

SCOTTISH SMOKED SALMON PLATE, GREEN SALAD

27€

TOASTED HAM AND COMTÉ CHEESE WITH OR WITHOUT EGG*

22€

CHICKEN CLUB SANDWICH, SALAD, TOMATOES, EGG, BACON*

27€

TRADITIONAL CHEESEBURGER, TOMATO, CHEDDAR, PICKLES*

26€

*This dish is served with classic French fries or parmesan fries or seasonal vegetables.

DESSERTS

12€

CHOCOLATE SOFT CREAM PROFITEROLES, VANILLA ICE CREAM AND SPICY 66% ALPACO CHOCOLATE SAUCE

NATURAL PEAR, SPICY ORANGE CHUTNEY AND CRISPY MADAGASCAR VANILLA LACE BISCUIT

CRISPY MERINGUE, PINK GRAPEFRUIT AND LIME REFRESHED COCONUT HEART

DESSERT OF THE DAY

LA TERRASSE D'ÉTÉ

LES VINS

VINS ROUGES

	12CL	75CL
LOIRE :		
AOC Saint-Nicolas de Bourgueil, Domaine Pascal Lorieux, « Cabernet-Franc »	9€	38€
AOP Sancerre, Château de Sancerre, « Pinot Noir »		46€
BOURGOGNE :		
AOC Saint-Aubin, Domaine Roux, « Pinot Noir »	10€	46€
BORDEAUX :		
AOC Lalande de Pommerol, Château Jean Gué, "Merlot"	12€	48€

CHAMPAGNES

	12CL	75CL
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune	18€	85€
Perrier-Jouët Blason Rosé	20€	95€
Moët & Chandon Brut Impérial		85€
Veuve Clicquot Rosé		110€
Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2006		250€
Veuve Clicquot Grande Dame 2004		250€
Perrier-Jouët Belle Epoque 2012		250€
Dom Pérignon 2009		250€

VINS BLANCS

	12CL	75CL
LANGUEDOC :		
IGP Pays D'Oc, Ad Vinam Aeterman, "Viognier"	9€	38€
LOIRE :		
AOC Pouilly-Fumé, Domaine Régis Minet, « Sauvignon blanc »	12€	54€
AOC Sancerre Dauny, "Sauvignon blanc"		54€
BOURGOGNE :		
AOC Les Murelles, Domaine Roux, "Chardonnay"	10€	40€
AOC Chablis, Domaine du Colombier, "Chardonnay"		64€
LANGUEDOC :		
IGP Côtes-de-Gascogne, Domaine de Miselle, blanc moëlleux	9€	38€

VINS ROSES

	12CL	75CL
LANGUEDOC:		
AOC Pays d'Oc, Les Bories Blanques	10€	38€
PROVENCE:		
AOC Côtes de Provence, Château des Vingtinères	12€	54€

SOFTS & JUS DE FRUITS

Pepsi Pepsi Max 33CL Red Bull 25CL	10€
Ginger Ale Ginger Beer - 20CL Orangina Tonic - 25CL	10€
Jus de fruits frais - Orange Pamplemousse Citron - 20CL	10€
Jus de Fruits - Kiwi Ananas Cranberry Pêche - 20CL	10€
Jus de Fruits Alain Milliat - Pomme Cox Mangue Fraise - 33CL	13€

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	7€
Café Américain	8€
Cappuccino, Cafe Latte	9€
Thé, Infusion	9€

EAUX MINÉRALES

Evian - 75cl Badoit - 75cl Perrier - 33cl	9€
---	----