

MENŪ



À PARTAGER

To Share

CALAMARI CROUSTILLANTS SAUCE TARTARE Crispy fried calamari with tartar sauce	13€
CREVETTES EN TEMPURA SAUCE MAYONNAISE WASABI CITRON VERT Tempura shrimp with mayonnaise wasabi and lime sauce	15€
ASSIETTE DE JAMBON TRUFFÉ Platter of truffle ham	16€
ASSIETTE DE CECINA DE LEÓN (JAMBON DE BOEUF FUMÉ ESPAGNOL) Platter of Cecina de León (cured beef ham from Spain)	18€
FOCACCIA PERSILLADE <i>Persillade, olives, tomates séchées, câpres à queue</i> <i>Persillade, olives, sun-dried tomatoes, capers</i>	12€
FOCACCIA TONTON Base mascarpone truffé, mozzarella, champignons, copeaux de truffes d'été, parmesan Truffle mascarpone, mozzarella, mushrooms, flakes of truffles, parmesan	16€
L'OS À MOELLE RÔTIS AU FOUR À BRAISE, CROÛTONS ET FLEUR DE SEL Roasted marrow bones in the ember oven, croutons and fleur de sel	16€

LES ENTRÉES

Starters

BURRATINA, TOMATES D'ANTAN ET BASILIC Burratina, served on fresh tomatoes with fresh basil	16€
L'OEUF PARFAIT, SALADE DE CHAMPIGNONS AUX FINES HERBES, ESPUMA DE CHORIZO L'oeuf parfait, mushrooms aromatics fresh herbs salad, chorizo Espuma	16€
TATAKI DE SAUMON SAUCE PONZU, WAKAMÉ ET JEUNES POUSSSES Salmon tataki, ponzu sauce, wakame with baby leaf salad	20€ XL : 30€
TATAKI D'ONGLET DE BOEUF RÉDUCTION YAKITORI ET SALADE THAÏ Beef tataki, yakitori reduction with thai salad	18€ XL : 27€
TARTARE DE THON AUX AGRUMES, POMME GRANNY SMITH, HUILE D'OLIVE Citrus Tuna tartar, Granny Smith apple, olive oil	18€ XL : 27€

Prix nets service compris

MENÜ



LES PLATS

Main courses

FILET D'OMBLE CHEVALIER, CRÈME D'ÉCREVISSES, PETIT ÉPEAUTRE BIO AUX LÉGUMES <i>Char fillet in a crayfish creamy sauce, organic small spelt with vegetables</i>	34€
FILETS DE PERCHES FAÇON MEUNIÈRE PURÉE DE PATATE DOUCE ET ASPERGES <i>Perch fillet meuniere with mashed sweet potato and asparagus</i>	27€
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU À L'ITALIENNE, FRITES ET SALADES <i>Beef tartar à l'italienne, french fries and green salad</i>	23€
WOKS MAISON (NOUILLES DE RIZ) : POULET / SAUMON / BOEUF <i>Home made Woks (rice noodles) : chicken / salmon / beef</i>	26€
WOK VÉGÉTARIEN <i>Home made Vegetarian Wok (rice noodles)</i>	18€

LES SPÉCIALITÉS DU FOUR À BRAISE

Specialities from the ember oven

Accompagnements: Pommes de terre rôties et Brochette de légumes

Sides: roasted potatoes and vegetables skewer

CÔTE DE BOEUF SIMMENTAL OS À MOELLE (1,2 KG) <i>Côte de boeuf Simmental, marrow bones</i>	2 PERS / 78€
ONGLET DE BOEUF MARINÉ AUX HERBES <i>Butcher's steak marinated with herbs</i>	29€
CARRÉ D'AGNEAU, JUS AU THYM, FAGOT DE HARICOTS VERTS <i>Rack of lamb, thym juice with green beans</i>	32€
TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉS AU MIEL ET ÉPICES DOUCES <i>Sweet spice caramelised ribs with honey</i>	27€
DORADE ROYALE OU BAR DE CORSE SAUCE VIERGE ET CITRON <i>Royal Sea bream or sea bass, sauce vierge and lemon</i>	34€

Prix nets service compris

MENÜ



SALADES

Salads

AQUARAMA

Saint Marcellin pané, mélange de salade, jambon de parme, oeuf parfait, parmesan, huile d'olive noix et noisettes

Breaded Saint Marcellin, mesclun, parma ham, oeuf parfait, parmesan, nuts olive oil and nuts

23€

CÉSAR

Filet de poulet rôti, salade romaine, parmesan, tomates, croutons sauce césar

Roasted chicken breast, romain salad, parmesan, tomato, crouton caesar sauce

20€

VÉGÉTARIENNE

Haricots verts, carottes, champignons, fenouil, soja mango, herbes fraîches vinaigrette au sésame

Green beans, carrots, mushrooms, fennel, fresh aromatics herbs with sesame vinaigrette

18€

Menu Enfant

Children's menu

12€

TRAVERS DE PORC FRITE - Ribs with French fries

POULET FRITES - Chicken with French fries

PIZZA BAMBINO

Avec glace cornet au choix - Ice cream cone of your choice

Prix nets service compris

