

MENÜ



À PARTAGER To Share

CALAMARI CROUSTILLANTS SAUCE TARTARE Crispy fried calamari with tartar sauce	13€
CREVETTES EN TEMPURA SAUCE TARTARE Tempura shrimp with tartar sauce	15€
ASSIETTE DE JAMBON TRUFFÉ Platter of truffle ham	16€
ASSIETTE DE JAMBON DE PARME Platter of Parma ham	16€
FOCACCIA PERSILLADE <i>Persillade, olives, tomates séchées, câpres à queue</i> <i>Persillade, olives, sun-dried tomatoes, capers</i>	13€
FOCACCIA TONTON Base mascarpone truffé, mozzarella, champignons, copeaux de truffes d'été, parmesan Truffle mascarpone, mozzarella, mushrooms, flakes of truffles, parmesan	16€

LES ENTRÉES Starters

BURRATINA, TOMATES D'ANTAN ET BASILIC Burratina, served on fresh tomatoes with fresh basil	16€
CARPACCIO DE BOEUF, BASILIC, PARMESAN, CITRON, HUILE D'OLIVE ET CHAMPIGNONS Beef Carpaccio, basilic, parmesan, lemon, olive oil and mushrooms	19€
TATAKI DE SAUMON SAUCE PONZU, WAKAMÉ ET JEUNES POUSSSES Salmon tataki, ponzu sauce, wakame with baby leaf salad	22€ XL : 32€
TATAKI D'ONGLET DE BOEUF RÉDUCTION YAKITORI ET SALADE THAÏ Beef tataki, yakitori reduction with thaï salad	22€ XL : 32€

La liste des allergènes est à votre disposition au sein de l'établissement

Prix nets service compris

MENÜ



LES PLATS

Main courses

FILETS DE PERCHES FAÇON MEUNIÈRE ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX <i>Perch fillet meuniere with your choice of side dish</i>	29€
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU À L'ITALIENNE, FRITES ET SALADES <i>Beef tartar à l'italienne, french fries and green salad</i>	25€
WOKS MAISON (NOUILLES DE RIZ) : <i>Home made Woks (rice noodles)</i>	
POULET / BOEUF <i>Chicken Or Beef</i>	27€
SALMON <i>Salmon</i>	29€
WOK VÉGÉTARIEN <i>Home made Vegetarian Wok (rice noodles)</i>	20€
TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉS AUX ÉPICES DOUCES, POMMES DE TERRE RÔTIS <i>Sweet spice caramelised ribs with roasted potatoes</i>	29€

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€
DORADE ROYALE OU BAR DE CORSE SAUCE VIERGE ET CITRON <i>Royal sea bream or sea bass, sauce vierge and lemon</i>	34€
LA SUGGESTION DU MOMENT <i>Suggestion of the day</i>	Prix Sur Demande

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

24€

CÉSAR

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

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

21€

VÉGÉTARIENNE

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

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

19€

Menu Enfant

Children's menu

12€

DIOTS FRITES- Diots 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