

EST.  1988

L'EMBLÈME

— R E S T A U R A N T —

FORMULE DÉJEUNER · *LUNCH MENU*

Pour le déjeuner uniquement, du lundi au vendredi
For lunch only, from monday to friday

SUGGESTION DU JOUR 18,90 €
Daily special

PLAT DU JOUR ET DESSERT AU CHOIX 26,90 €
Daily special & dessert

MENU ENFANT · *CHILD MENU*

15,90 €

PAVÉ DE SAUMON
& ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
Salmon fillet & side dish of your choice

ou · *or*

STEAK HÂCHÉ & ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
Chopped steak & side dish of your choice

ou · *or*

NUGGETS DE POULET & ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
Chicken nuggets & side dish of your choice

ou · *or*

LINGUINE À LA TOMATE OU AU BEURRE
Linguine with tomato sauce or with butter

LES ENTRÉES · *STARTERS*

CARPACCIO DE SAUMON MARINÉ 12 €
Salade de fenouil, crème acidulée
Marinated salmon carpaccio, fennel salad, tangy cream

ŒUF PARFAIT 11 €
Velouté d'artichauts
Egg "parfait" style, artichoke velouté

ASPERGES DU MARCHÉ 11 €
Lit de roquette, vinaigrette curcuma
Green asparagus, arugula, turmeric vinaigrette

BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTES 9 €
Poivrons rouges confits marinés
Zucchini flowers, marinated confit red peppers

VITELLO TONNATO 9 €
Tomates confites, oignons pickles
Vitello Tonnato, sun-dried tomatoes, pickled onions

LES SALADES · *SALADS*

SALADE CAESAR 22 €
Caesar Salad

POKE BOWL VÉGÉTARIEN *V* 16 €
Riz sushi, edamame, carottes, concombre, pousses de soja, avocat, tomates cerises, ananas, betterave, sauce poke bowl
Vegetarian poke bowl with sushi rice, edamame, carrots, cucumber, beansprouts, avocado, cherry tomatoes, pineapple, beetroot, poke bowl sauce

SALADE OCÉANE 24 €
Saumon fumé, crevettes, sucrose, avocat, croûtons
Ocean salad with smoked salmon, shrimp, sucrose lettuce, avocado, croutons

LES VIANDES · MEATS

SUPRÊME DE VOLAILLE 24 €

Purée maison

Chicken supreme with homemade mashed potatoes

M BURGER DE BŒUF CHAROLAIS 22 €

Accompagnement au choix

M burger with charolais beef & side dish of your choice

SALTIMBOCCA DE VEAU À LA ROMANA 27 €

Linguine

Veal saltimbocca a la Romana with linguine

FILET DE BŒUF CHAROLAIS 34 €

Accompagnement au choix

Charolais beef fillet & side dish of your choice

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 22 €

Accompagnement au choix

Classic beef tartare & side dish of your choice

LES POISSONS · FISHES

DOS DE MAIGRE RÔTI 24 €

Pommes de terre Riviera

Roasted meagre fillet with Riviera potatoes

FILET DE LOUP 22 €

Caponata sauce agrumes

Sea bass fillet caponata with citrus sauce

TATAKI DE SAUMON 26 €

Sauce sésame & riz sushi ou autre accompagnement au choix

Salmon tataki with sesame sauce & sushi rice

or side dish of your choice

TARTARE DE SAUMON 21 €

Huile d'olive, citron vert & accompagnement au choix

Salmon tartare, olive oil, lime & side dish of your choice

CARTE ALLERGÈNES



ALLERGENS CARD

LES PÂTES · *PASTA*

GNOCCHIS GRATINÉS 22 €
Sauce parmesan et jambon de pays
Gratinated gnocchi with parmesan sauce and raw ham

LINGUINE AUX DEUX SAUMONS 24 €
Linguine with two salmons

LES DESSERTS · *DESSERTS* 9 €

DÉCOUVREZ LA SÉLECTION DE DESSERTS
DE NOTRE CHEF PÂTISSIER, OLIVIER MARRO

ACCOMPAGNEMENTS · *SIDE DISHES*

LINGUINE À LA TOMATE OU AU BEURRE
Pasta linguine with tomato sauce or with butter

CAPONATA *V*
Sauteed vegetables

FRITES *V*
French fries

PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON *V*
Homemade mashed potatoes

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES + 5 €
Additional side dishes