

ENTRÉES À PARTAGER *STARTERS TO SHARE*

PINSA ROMANA 	22€
Tomates cerises, mozzarella et roquette <i>Roman pinsa with cherry tomatoes, mozzarella, and arugula</i>	
BURRATA 300G 	28€
Légumes grillés et jambon cru <i>Burrata, grilled vegetables, and cured ham</i>	
FLEURS DE COURGETTES 	16€
Yaourt à la bergamote <i>Zucchini flowers with bergamot yogurt</i>	

ENTRÉES *STARTERS*

TOMATE CŒUR DE BŒUF 	13€
Burrata et pousses de basilic <i>Beef heart tomato, burrata, and basil</i>	
CARPACCIO DE CREVETTES ET MANGUE	17€
Citron vert et feuilles de capucine <i>Shrimp and mango carpaccio, lime, and nasturtium leaves</i>	
CARPACCIO D'ARTICHAUT 	12€
Artichoke carpaccio	
LE CLASSIQUE ŒUF MIMOSA 	8€
Classic deviled egg	
TOAST À L'AVOCAT	18€
Stracciatella et saumon <i>Avocado toast with stracciatella and salmon</i>	

POISSONS *FISHES*

PAVÉ DE SAUMON 24€

Caponata et yaourt à la bergamote
Salmon steak with caponata and bergamot yogurt

FILET DE LOUP 22€

Crème d'artichaut au thym et fenouil croquant
Sea bass fillet with thyme artichoke cream and crunchy fennel

CABILLAUD 24€

Petits pois en deux textures, menthe et panisse poivrée
Cod with peas in two textures, mint, and peppered panisse

POISSON DU JOUR SELON ARRIVAGE

Fish of the day depending on availability

VIANDES *MEATS*

PLUMA DE PORC 26€

Croustillant de légumes, crème tiède de pois chiches
au romarin
Crispy pork pluma with crispy vegetables and warm chickpea cream with rosemary

NOIX D'ENTRECÔTE 38€

Millefeuille de pommes de terre et échalote confite
Rib-eye steak with potato millefeuille and confit shallot

SUPRÊME DE VOLAILLE 24€

Purée de pommes de terre et frites de panisse au romarin
Chicken supreme with mashed potatoes and rosemary panisse fries

VIANDE DU JOUR SELON ARRIVAGE

Meat of the day depending on availability



Plat végétarien
Vegetarian dish

Prix nets TTC et service inclus
Net prices including VAT service

PÂTES *PASTA*

RAVIOLI DE SAINT-JACQUES ET CREVETTES 26€

Bisque de homard
Scallop and shrimp ravioli with lobster bisque

RIGATONI AU PESTO DE COURGETTES 🌱 24€

Noix et citron vert
Rigatoni with zucchini pesto, walnuts, and lime

SCIALATIELLI AL NERO DI SEPPIA 22€

Moules, tomates confites et crumble de pain
Squid ink Scialatielli with mussels, confit tomatoes, and bread crumble

GNOCCHI SORRENTINA 🌱 20€

Sorrentina gnocchi

CUISINE DE BISTROT *BISTRO CUISINE*

TARTARE DE SAUMON DU MOMENT 21,5€

Salmon tartare of the moment

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE 21,5€

Classic beef tartare

SALADE CÉSAR 23€

Caesar salad

M BURGER 22,5€

ACCOMPAGNEMENTS *SIDE DISHES* 5€

CAPONATA 🌱

Caponata

FRITES 🌱

French fries

SALADE 🌱

Salade

PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON 🌱

Homemade mashed potatoes

 Plat végétarien
Vegetarian dish

Prix nets TTC et service inclus
Net prices including VAT service

FORMULE DÉJEUNER *LUNCH MENU*

Pour le déjeuner uniquement, du lundi au vendredi
For lunch only, from Monday to Friday

PLAT DU JOUR 18,90 €
Daily special

PLAT DU JOUR ET DESSERT DU JOUR 24,90 €
Daily special & dessert

Deux desserts du jour disponibles dans la vitrine.
Supplément de 3 € pour toute la vitrine.
For lunch only, from Monday to Friday

MENU ENFANT *CHILDREN'S MENU* 15,90€

Plat au choix + boule de glace Menu enfant jusqu'à 12 ans.
Dish of your choice + scoop of ice cream Children's menu until 12 years.

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

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

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

PÂTES À LA TOMATE OU AU BEURRE 🍴
Tomato or butter pasta



Liste allergènes
Allergens card

ASSIETTE DE FROMAGES DU BERGER 17€
Shepherd's cheese platter

LES DESSERTS *DESSERTS* 10€

Découvrez notre sélection de desserts dans la vitrine
de notre chef pâtissier : Olivier Marro
*Discover our selection of desserts in the showcase
of our pastry chef: Olivier Marro*

 Plat végétarien
Vegetarian dish

Prix nets TTC et service inclus
Net prices including VAT service