



## NOS SUGGESTIONS

### DE LA SEMAINE

Tortellini aux 3 fromages à la sauce tomate	19.00
Salade	
Tajine de poulet aux abricots et amandes grillées	23.00
Boulgour	
Filet de rouget à la salsa de tomates	24.00
Purée de carottes et pommes de terre, légumes du jour	



## NOS ENTRÉES

Salade verte	5.00
Salade mêlée	8.00
Salade César	12.00
Poulet croustillant, laitue iceberg, copeaux de Grana Padano, tomate	
Tartare de bœuf classique	17.00
Tartare de bœuf à l'italienne	17.00
Pesto de tomates séchées, basilic, pignons, parmesan	
Tartare de saumon de Norvège aux agrumes	17.00
Jus de yuzu, avocat, algues wakamé, billes de citron	



## NOS PLATS

Salade César	24.00
Poulet croustillant, laitue iceberg, copeaux de Grana Padano, tomate	
Ravioles ricotta-épinards	24.00
Sauce au parmesan	
Cheeseburger de bœuf	26.00
Bacon, Gruyère AOP, oignons confits et frites fraîches	
Burger de poulet mexicain	26.00
Aiguillettes de poulet croustillantes, guacamole, pickles de jalapenos et frites fraîches	
Crevettes sautées façon thaï	27.00
Lait de coco, curry rouge et riz basmati	
Tataki de thon aux graines de sésame, coulis de poivrons rouges	35.00
Riz jasmin parfumé à la citronnelle	
Entrecôte de bœuf, sauce café de Paris maison	39.00
Frites fraîches et salade	



## NOS TARTARES

Tartare de bœuf classique	34.00
Oignons, câpres, cornichons	
Tartare de bœuf à l'italienne	34.00
Pesto de tomates séchées, basilic, pignons, Grana Padano	
Tartare de saumon de Norvège aux agrumes	34.00
Jus de yuzu, guacamole, algues wakamé, billes de citron	

Nos tartares en plat sont accompagnés de pain toasté, frites fraîches et salade



## NOS DOUCEURS

Moelleux au chocolat noir servi tiède et sa glace vanille (Dessert cuit à la commande 9 min de cuisson)	12.00
Cheesecake au citron vert, coulis de framboise, crumble de spéculoos	10.00
Crème brûlée à la fève Tonka	10.00
Tiramisu à l'amaretto	10.00
Boule de glace Vanille, fraise, mocca, chocolat, citron	4.00
Supplément crème chantilly	1.50