

LES ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée 8
Cognac, lardons fumés, gruyère

Grosses crevettes croustillantes 12
Saveurs orientales
Mayonnaise au carri

Salade niçoise 14
Artichauts, olives niçoises
Œufs durs et thon frais

Salade de confit de canard 15
Copeau de foie gras et magret fumé

Calamars frits 8
Sauce maison

Foie gras poêlé 16
Croustillant de cèpes, sauge et marsala

Duo de Carpaccio 16
King crab et pétoncles fraîches
Et leurs assaisonnements

Tataki de filet mignon 16

Les charcuteries & Les fromages (Au prix du marché)

LES AUTRES

(servis avec choix de frites ou salade et sauce bordelaise)

Les burgers Classique
Bœuf, portobello, épinard,
gruyère, huile de truffe, mayo
lime et poivre

16

Le pesto rouge
Poulet fumé, pesto rouge,
roquette, mayo épicée

16

Les moules
Choix du chef
(demander à votre serveur)

15

Les tartares
Bœuf

21

Thon
Thon épicé, purée d'avocat,
crème de citrons verts

23

LES GRILLADES

(servis avec choix de frites ou salade et sauce bordelaise)

Filet mignon 7oz

26

Bavette de bœuf 8oz

23

**Foie de veau et
oignons caramélisés**

23

LES CONTEMPORAINS

Risotto de homard 21

Aux petits légumes et chorizo

Magret de canard 25

Servi dans son gras de cuisson avec confit de figues en fleurs de thym et miel. Sauce fruits rouges

Cailles poêlées aux herbes 23

Omotion de légumes, salade de deux betteraves

Filet d'agneau 29

Rôti au persil avec tatin de poivron et ratatouille

Gigotine de poulet 23

Confit dans l'huile d'olive

Avec coulis de poivre doux et cannelloni d'aubergine

Côte de veau poêlée 34

Sauce champignons et légumes à l'ancienne

Flétan au curcuma 24

Sur un lit de haricot coco

Truite marinée au thym et citron 25

Émulsion de cresson, moules marinières, farfale vongol (cuisson sous vide)

LES DESSERTS

Crumble de poires revisité

Sauce caramel et glace vanille

8

Duo de mousses chocolat

noire et blanche

8

Délice Italien

en verrine

8



LES CONTEMPORAINS

Saucisson en brioche sauce au porto Saucisson enveloppé dans une pâte à brioche fraîchement cuite	12.95
Carpaccio de saumon fumé Saumon fumé, câpres, olives, oignons, crème de fromage aux fines herbes	15
Œufs pochés en meurette Œufs pochés dans du vin rouge (pinot noir), garniture grand-mère (lardons, champignons, oignons perles) glacée à brun	15
Œufs défaits aux champignons des bois et des prés à la crème de cerfeuil Œufs frits, champignons poêlés, crème de cerfeuil	13.95
Œuf à l'anglaise Œufs brouillés aux herbes, portobello grillé et sa grappe de tomates confites au basilic	15
Bavette grillée Avec œuf au four sur ratatouille, sauce bordelaise	19

BOISSONS

Les cafés

Café régulier	2
Thé et tisanes	2
Americano	2.75
Allongé	2.75
Expresso	2.75
Latté	3.75
Capuccino	4.25

Les jus et cocktails

Jus fraîchement pressé (orange ou pamplemousse)	5.95
Cocktail de fruits frais du marché	5.95

Les alcoolisés

Mimosa revisité	8
Capuccino glacé chocolat et menthe	8
Café brésilien, etc.	8



LES CLASSIQUES

(tous les classiques incluent le café ou thé régulier)

LES VIENNOISERIES

Croissant, pain au chocolat, danoise 6.95

LES COCOS (OMEGA 3)

(avec choix de viande et pommes de terres sautées en gras de canard)

1 œuf 8
2 œufs 9
3 œufs 10

LES OMELETTES

(avec pommes de terres sautées en gras de canard)

Omelette du chef (selon arrivages) 12.95

Omelette santée 12.95

blanc d'œuf, gruyère, asperges, champignons, tomates cerises
bébé épinards, poivrons rouges, échalotes, persil

LES BÉNÉDICTINES

(avec pommes de terres sautées en gras de canard)

Classique 13.80

jambon, gruyère suisse

Champignon 13.80

portobello, gruyère, bébé épinards, sauté à l'huile de truffe

PAIN DORÉE/PANCAKE

Nature 9.95

Servis avec sirop d'érable

Extase 12.95

Fromage ricotta, petits fruits au miel, amandes grillées et son coulis de framboises