

Notre Chef Gatien Demczynna et ses équipes, vous proposent des encas autour de produits d'excellence et de création "snacking food"

Chef Gatien Demczynna and his team offer high quality products but also fancy snacking food

Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande

During the order, please let us know about any dietary requirements

*Les informations concernant les allergènes sont disponibles
sur simple demande*

Allergens list is available upon request

Origine des viandes bovines : nées, élevées, abattues : France

All our beef meats are French origin

Prix Nets, Taxes et Service Compris

Net Prices, Taxes and Service Included

Les Entrées / Starters

<i>Sélection de fromages affinés, mesclun et condiments / Ripe cheese selection, salad</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Salade verte, vinaigrette moutardée / Green salad, french dressing</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Potage Dubarry & petits croûtons / Dubarry velouté & croûtons</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Salade Caesar, romaine, poulet, tomates confites, parmesan, anchois / Caesar salad</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Tomate, mozzarella di Bufala, pesto maison / Tomatoes, Mozzarella, housemade pesto</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Sélection de charcuterie par nos soins, gressins au beurre/ Charcuterie selection</i>	<i>25,00 €</i>

Les Sandwichs / Sandwiches

<i>Club sandwich, pain de mie, poulet, bacon, crudités, œuf, mayonnaise</i>	
<i>Chicken club sandwich (bacon, crudités, egg, mayonnaise)</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Burger, pain au sésame, paleron de bœuf, salade, oignons, fromage</i>	
<i>Cheeseburger (beef steak, salad, onions, cheese)</i>	<i>29,00 €</i>

Tous nos sandwichs sont accompagnés de frites & salade de mesclun.

All our sandwiches are served with French fries and salad.

Les Pâtes / Pasta

Penne De Cecco al dente, préparation au choix :

Al dente Penne de Cecco pasta :

- *Beurre frais* 24,00 €
Fresh butter
- *Bolognaise* 27,00 €
Bolognese
- *Pesto, basilic, ail, pignons de pin* 27,00 €
Pesto, basil, garlic and pine nuts
- *Truffe noire, crème & parmesan* 60,00 €
Black truffle, cream & parmesan cheese

Les Plats chauds / Main courses

Composition de légumes du moment / Seasonal vegetables 28,00 €

Paleron de bœuf confit, pulpe de pomme de terre à la provençale, jus réduit

Confit beef, potatoes pulp à la provençale, reduced juice 29,00 €

Poisson du jour, légumes du moment et panisse à l'huile d'olive, mayonnaise à l'ail et au safran

Fish of the day, seasonal vegetables, olive oil panisse, garlic and saffron mayonnaise 30,00 €

Les desserts / Desserts

Sélection de glaces et sorbets / Ice cream and sorbet selection 12,00 €

Crème brûlée infusée de lavande du jardin/ Lavender « crème brûlée » 13,00 €

Assiette de fruits frais tranchés par nos soins / Fresh fruits 16,00 €

Crèmeux mascarpone, figues noire de Provence au naturel, sorbet fruits rouge, poudre de fraise

Mascarpone crèmeux, natural black figs from Provence, red fruits sorbet, strawberry powder 14,00 €

Ganache montée chocolat Guanaja 70%, crumble noisette, glace pistache et gel gingembre

Guanaja chocolate 70% ganache, hazelnut crumble, pistachio ice cream, ginger gel 16,00 €

Notre Chef, utilise essentiellement des produits d'une grande fraîcheur et de saison

C'est la raison pour laquelle, certains d'entre eux peuvent manquer momentanément