

LA CARTE

ENTRÉES | STARTERS | ANTIPASTI

- **V Panier de crudités de nos jardins aux trois saveurs** 36 €
Raw vegetables basket with its three flavors
Cestino di verdure dei nostri giardini ai tre sapori
- **Brochettes de crevettes à la citronnelle** 29 €
Salade de chou blanc et vinaigrette de mangue
Shrimps kebab with lemongrass
Cabbage salad with mango dressing
Spiedini di gamberi alla citronella
Insalata di cavolfiore su vinaigrette di mango
- **V Asperges pochées sur une émulsion végétale** 28 €
Poached asparagus with herbs froth
Asparagi al vapore, emulsione vegetale
- **Salade Caesar façon "l'hirondelle", volaille et bacon croustillants** 30 €
Sauce aux anchois et Roquefort
Caesar salad, grilled sliced chicken and crispy bacon
Anchovies and Roquefort sauce
Insalata "Caesar", straccetti di pollo croccanti e bacon
Salsa di acciughe e Roquefort
- **V Potage cultivateur aux légumes de saison** 24 €
Season vegetables minestrone
Minestrone di verdure di stagione

PÂTES, CÉRÉALES & RISOTTO PASTA, CEREALS & RISOTTO

- **Ravioles de homard bleu, jus de carapace** 36 €
Ravioli stuffed with lobster and shellfish juice
Ravioloni all'astice blu e salsa ai crostacei
- V Casarecce aux légumes "Maltagliati" liés d'un beurre d'herbes** 26 €
Pasta with vegetables and butter with herbs
Casarecce alle verdure e burro alle erbe
- **V Graines de semoule de maïs, légumes épicés et fruits secs** 31 €
Corn semolina with spices vegetables and dried fruits
Semola di maïs, verdure speziate e frutta secca
- **V Risotto moelleux à l'artichaut, dentelle de Grana Padano** 31 €
Artichoke risotto and Grana Padano
Risotto ai carciofi e Grana Padano

PLATS | MAIN COURSES | SECONDI

- **Tartare de saumon "bio" d'Irlande aux agrumes et légumes croquants** 35€
Organic salmon tartar with citrus and crunchy vegetables
Tartar di salmone "bio" agli agrumi e verdure croccanti
- **Médailon de cabillaud juste saisis** 41€
Petits pois, oignons nouveaux et sucrine
Cod fish filet with peas, onions and salad
Medaglione di merluzzo scottato con piselli
Cipolline e insalata croccante
- **Filet d'ombrine à la mode de Messine** 39€
Pommes boulangères au fenouil
Fillet of bass with pinions and tomatoes sauce
Potatoes with fennel gratin
Filetto di ombrina alla Messinese
Patate e finocchi vapore
- **Poitrine de volaille fermière "bio" grillée au parfum de thym** 36€
Carottes fanes de couleurs et frites de panisse
Organic chicken breast
Thyme flavored, mixed carrots and chickpeas fritters
Petto di pollo "bio" grigliato al timo
Carote di colore e frittelle di ceci
- **Filet de bœuf "bio" Français** 49€
Jus court au poivre vert
Purée de pommes de terre et bouquetière de légumes
Sautéed Angus beef fillet
Mashed potatoes, vegetables and green pepper juice
Filetto di "Angus" saltato
Salsa al pepe verde, puré di patate e verdure

DESSERTS | DESSERTS | DOLCI

- **Mousseline de mangue fraîche et chocolat** 17 €
Fresh mango and chocolate mousse
Crema di mango e mousse al cioccolato
- **V Fruits frais du moment, coulis de fruits rouges** 22 €
Season fruits and reds fruits coulis
Frutta fresca di stagione, salsa ai frutti rossi
- Légèreté coco, sablé breton et cœur de gelée de fraises** 18 €
Coco mousse, Brittany's shortbread covered and strawberries heart
Crema di cocco su biscotto bretone e cuore di fragole
- **V Ananas frais au naturel** 17 €
Fresh pineapple
Ananas fresco
- Sorbets et glaces aux choix** 12 €
Choices of Sherbet or icecream
Sorbetti e gelati

LES CLASSIQUES

Nos apéritifs

Ricard, Campari, Martini rouge	10 €
Porto rouge	12 €
Kir vin blanc	12 €
Kir royal	20 €
Bière : Monaco, Heineken	8 €

Nos cocktails alcoolisés

Spritz	17 €
Mojito classique ou fraise	17 €
Spritz Royal/Mojito Royal	20 €

Nos softs

Coca-cola ou Coca-cola zéro	7 €
Seven Up, Schweppes Tonic	7 €
Soda Russia Cola	8 €

Nos boissons chaudes

Expresso, Décaféiné	3,5 €
Noisette, verre de lait	4 €
Café américain, café au lait, latte macchiato, cappucino	4,5 €
Chocolat chaud	5 €
Double expresso, café frappé	5,5 €

Nos digestifs

Cognac "Hennessy"	20 €
Eau de vie Grappa	12 €
Amaro Averna	12 €
Limoncello	12 €

BAR A JUS

Nos cocktails de fruits frais pressés minute

Cocktail Vitality	15 €
Jus frais de carotte, orange et pomme	
Cocktail Détox	15 €
Jus frais de brocolis, pomme, céleri et concombre	
Cocktail Gourmandise	15 €
Jus frais de fraise, ananas et orange	
Cocktail Atomic	15 €
Jus frais de grenade, gingembre, citron vert et orange	
Smoothie Framberry	16 €
Banane, yaourt, jus de framboise	
Smoothie Delizioso	16 €
Lait de soja, banane, cacao	
Les jus frais	
Ananas ou Carotte ou Citron ou Orange ou Kiwi ou Pomme rouge	14 €
Fraise	20 €

BAR A VINS

Notre sélection de vins au verre
Our selection of wines by the glass

CHAMPAGNE

Mumm cordon rouge 18 €

LES VINS ROSÉS

- Château La Tour de l'Evêque "Pétale de Rose", 2015 9 €
- Domaine des Planes "Cuvée Tiboulen", 2015 9 €
- Fondugues - Pradugues, 2016 13 €

LES VINS BLANCS

Provence

- Cassis Clos Val Bruyère, Château Barbanau, 2015 10 €

Bourgogne

- Chablis 1^{er} Cru "Côte de Lechet" Domaine Bernard Defaix, 2015 12 €

Val de Loire

- Sancerre "La Moussière" Domaine Alphonse Mellot, 2015 10 €

LES VINS ROUGES

Vallée du Rhône

- Crozes-Hermitage Domaine Combier, 2015 10 €

Provence

- Château Barbanau "Cuvée Et Cae-Terra", 2013 9 €

Bordeaux

- Château Belregard-Figeac Saint-Emilion Grand Cru, 2010 12 €

BAR A VINS

Notre sélection de vins à la bouteille
Our selection of wines by the bottle

CHAMPAGNE

R de Ruinart Brut	120 €
Mumm "Cordon Rouge"	100 €
Don Perignon "Vintage 2006"	450 €
Rosé	
Billecart Salmon Brut	150 €
R de Ruinart rosé	160 €

LA PROVENCE

Rosés	
Château de Selle Domaine Ott, 2015	68 €
● Château Sainte Marguerite "Cuvée Symphonie", 2015	50 €
● Domaine des Planes "Cuvée Tiboulén", 2015	40 €
● Château La Tour de l'Evêque "Pétale de Rose", 2015	45 €
● Fondugues - Pradugues 2016	70 €
Blanc	
● Cassis Clos Val Bruyère, Château Barbanau, 2015	50 €
Rouge	
● Château Barbanau "Cuvée Et Cae-Terra", 2013	55 €

LA BOURGOGNE

Blanc	
● Chablis 1 ^{er} Cru "Côte de Lechet" Domaine Bernard Defaix, 2015	75 €
Rouge	
● Savigny-les-Beaune 1 ^{er} Cru "Lavières" Domaine Seguin-Manuel, 2011	75 €

LA VALLÉE DE LA LOIRE

Blancs	
Pouilly-Fumé Château de Tracy, 2015	70 €
● Sancerre "La Moussière" Domaine Alphonse Mellot, 2015	65 €
● Pouilly-Fumé "Baron de L", 2012	235 €

LE BORDELAIS

Rouges	
Château Belregard-Figeac, Saint-Emilion Grand Cru, 2010	70 €
Château Sociando Mallet, Haut Médoc, 2004	115 €

LA VALLÉE DU RHÔNE

● Crozes-Hermitage Domaine Combiér, 2015	65 €
------------------------------------------	------

BAR A EAUX

Les eaux minérales sont caractérisées par leurs teneurs en minéraux comme le sodium, le calcium ou le magnésium. Elles peuvent être un complément intéressant dans votre quête de bien-être et de santé.

Evian

Eau plate faiblement minéralisée

Badoit

Eau minérale digestive et pétillante, riche en magnésium

San Pellegrino

Bicarbonatée calcique, riche en magnésium et en sodium

100 cl - 9 €

50 cl - 6 €

Nos eaux d'exception

ARE

Eau Suédoise naturelle ou pétillante

25 cl - 8 €

Voss Water

Parmi les plus pures au monde, très faible en minéraux

80 cl - 10 €

Chateldon

Richement minéralisée

75 cl - 9 €

Wattwiller

Eau rare et bienfaisante

50 cl - 6 €