

Menu



Les Entrées



DUO DE SAUMON ET TATAKI DE THON	1 850^F
MOULES GRATINÉES	1 350^F
FOIE GRAS MAISON AU COGNAC ET SON CHUTNEY DE FIGUE Servi avec toast	2 350^F



Les Salades



CAESAR ROYALE Salade, tomates, concombres, œuf poché, bacon grillés, 5 Crevettes, filet de poulet croustillant, parmesan, anchois et sauce Caesar	3 300^F
VÉGÉTARIENNE Salade de lentilles corail, mozzarella, cœur d'artichaut, tagliatelles de carottes, pommes, poires, pignons de pin, amandes entières, tzatziki de concombre, tomates et vinaigrette coréenne	2 650^F
PERGO Salade, tomates, œuf poché, toast de pain de campagne, poulet épicé, chèvre frais au miel, bacon, oignons verts, olives et pignons de pin	2 950^F



Les Poissons



DUO DE TARTARE DE THON ET SAUMON 200g Accompagné de sa garniture au choix	2 850^F
POÊLÉE DE CREVETTES Sauce coco-gingembre, en persillade ou flambées à la blanche d'armagnac (9 pièces) Accompagnée de riz et de champignons persillés	3 300^F
MOULES FRITES Sauce au choix : marinière, à la crème ou roquefort	2 750^F
ASSIETTE DE LA MER Sashimi de thon, tartare de thon, crevettes du pays décortiquées et sa sauce tartare, tataki de thon au pavot et sésames grillés, sauce miel gingembre et glace Wasabi	3 250^F



Les Viandes



TARTARE DE BŒUF 200g

Accompagné de sa garniture au choix

2 850^F

MAGRET DE CANARD ENTIER CARAMÉLISÉ AU MIEL ET SOYO– 300g

Accompagné de frites de patates douces et d'une poêlée de haricots verts

Laissez-vous tenter par notre supplément os à moelle

3 650^F

ENTRECÔTE 250g

Garniture et sauce au choix

Laissez-vous tenter par notre supplément os à moelle

3 250^F

CÔTE DE BŒUF 500g

Garniture et sauce au choix

Laissez-vous tenter par notre supplément os à moelle

3 850^F

SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE A LA CRÈME DE SERRANO

Accompagnée de ratatouille et purée de patate douce

3 150^F

Garnitures

Haricots verts poêlés
Purée de patate douce
Ratatouille
Frites
Riz
Frites de patates douces
Champignons persillés

EN SUPPLÉMENT

500^F

Gratin de reblochon
Os à moelle (selon arrivage)
Salade verte

Sauces

- Crème au Serrano
- Roquefort
- Forestière
- Poivre
- Maître d'hôtel
- Miel soyo

Menu enfant

Jusqu'à 12 ans

1 500^F

Filet de poulet ou poisson pané
Riz, frites ou haricots verts
Boule de glace



Les Desserts



CŒUR COULANT AU CHOCOLAT

et sa glace à la vanille - 10 minutes de cuisson –

1 200^F

CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE

1 150^F

SEMIFREDDO AMANDES NOISETTES TORIFIÉES

1 350^F

TIRAMISU GLACE AU BAILEY'S

1200^F

MOUSSE AU CHOCOLAT

1000^F

LE CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS

1100^F

COUPE DE GLACE 3 BOULES

Vanille, Chocolat, Café, Citron, Passion, Coco, Fraise

980^F

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

1 250^F

Menu



Starters



DUO SALMON AND TUNA TATAKI	1 850^F
MUSSELS AU GRATIN	1 350^F
HOMEMADE FOIE GRAS SERVED WITH FIG CHUTNEY Served with toast	2 350^F



Salads



ROYAL CAESAR Salad, tomatoes, cucumber, anchovies, bacon, poached egg, prawns, crispy chicken fillet, Caesar dressing and topped with croutons and parmesan	3 300^F
VEGGIE Red lentils salad, mozzarella, artichokes, carrots tagliatelles, apples, pears, pine nuts, almonds, tzatziki, tomatoes and Korean dressing	2 650^F
PERGO Salad, tomatoes, poached egg, spicy chicken, soft honey goat cheese, rustic bread toast, bacon, green onions olives and pine nuts	2 950^F



Fishes



DUO SALMON AND TUNA TARTAR 200g Served with your choice of side	2 850^F
GRILLED NEW CALEDONIAN PRAWNS Coconut-Ginger sauce or chopped parsley and garlic or flamed with Armagnac- (9 prawns) Served with rice and sauteed mushrooms with garlic and parsley	3 300^F
MUSSELS Your choice of sauce : mariniere, cream or roquefort	2 750^F
OCEAN SALAD Tuna sashimi and tartar, peeled prawns and tartar sauce, tuna tataki with sesame and pivot skin grilled served with ginger and honey sauce and wasabi ice-cream	3 250^F



Meats



STEAK TARTAR 200g

Served with your choice of side

2 850^F

SLOW ROASTED DUCK BREAST WITH HONEY & SOY SAUCE– 300g

Served with sweet potato fries and larded French green beans
Ask for an extra side of marrow bone

3 650^F

ENTRECÔTE 250g

Served with your choice of side
Savour this steak with an extra side of marrow bone

3 250^F

CÔTE DE BŒUF 500g

Served with your choice of side
Savour this steak with an extra side of marrow bone

3 850^F

SLOW-COOKED LAMB SHANK WITH SERRANO CREAM

Served with mashed sweet potatoes and ratatouille

3 150^F

Sides

Green beans
Mashed sweet potatoes
Ratatouille
Rice
French Fries
Sweet potatoes fries
Mushrooms

EXTRA SIDE

Reblochon gratin
Marrow bone
Salad

500^F

Sauces

- Serrano cream
- Roquefort
- Mushrooms
- Pepper
- Garlic butter
- Honey & soy

Kids Menu

Until 12 years old 1 500^F

Chicken fillet or pan fried fish
Rice, french fries or green bean
Ice cream



Desserts



CHOCOLATE LAVA CAKE

Served with vanilla ice-cream - 10 minutes in the oven

1 200^F

PISTACHIO CRÈME BRÛLÉE

1 150^F

ROAST ALMONDS & HAZELNUTS SEMIFREDDO

1 350^F

BAILEY'S TIRAMISU

1200^F

CHOCOLATE MOUSSE

1000^F

COFFEE OR CHOCOLATE LIÉGEOIS

A Chocolat Liegeois is the perfect combination of chocolate ice-cream, ganache sauce and whipped cream!
Café Liegeois is the coffee recipe of this classic French ice-cream dessert

1100^F

ICE CREAM AND SORBET

Three scoop of your choice: Vanilla, Chocolate, Coffee, Lemon, Passion fruit or Strawberry

980^F

COFFEE OR TEA GOURMAND

Dessert tasting plate served with coffee or tea

1 250^F