

LES DESSERTS – Dessert

La brioche de chez Tordjman comme un pain perdu, glace caramel beurre salé The Classic French Toast Brioche with Sea Salt caramel ice cream	10,60 €
La belle mousse au chocolat maison et fleur de sel (GF) The Homemade Chocolate Mousse & Sea Salt	9,80 €
La faisselle bio de chez Mons, moulée à la louche et confiture maison (GF) Cottage Cheese with fresh marmalade	6,30 €
La part de tarte citron meringuée Pâte sablée à l'amande et vanille, confit de citron jaune, meringue italienne The Classic Lemon Pie & meringue	11,80 €
La tarte aux pommes et noix comme chez mamie Grandma's Apple Tart with Nuts	12,10 €
Le gâteau de voyage Arménien, miel citron Traditional Armenian Cake with Honey & Lemon	11,30 €



(V) : plats végétariens – (GF) : Gluten Free

LE PARTAGE – Le Sharing

Houmous de pois chiche au cumin, pain pita à la plancha (V) Homemade Hummus served with Grilled Pita Bread	8,70 €
Petit camembert au four dans son étui et pain toasté Camembert cheese baked in the oven, Grilled Sourdough bread	11,30 €
Focaccia maison, stracciatella au zaatar & huile vierge (V) Homemade Focaccia bread, heart of Burrata cheese, zaatar & olive oil	10,10 €
Chiffonnade de jambon blanc à la truffe, beurre aux herbes Slices of Truffle White ham, homemade butter with herbs	14,30 €
Moules gratinées au beurre persillé et parmesan Grilled Mussels with Garlic Butter & Parmesan	9,80 €

LES ENTRÉES – Starters

Salade César aux feuilles de romaine, volaille crispy, bacon, croûtons et copeaux de parmesan Crispy Chicken Ceasar Salad, bacon, parmesan & croutons	19,30 €
Avocado toast et pain viking, œuf mollet, graines de sésame (V) Avocado Toast on Sourdough Bread, Poached egg, sesame seeds	14,50 €
Calamar frit et sauce tartare, les 200 gr Fried Squids & Tartar sauce (200gr)	17,40 €
Tartare de saumon à l'avocat et grenade, sauce crudo (GF) Salmon Tartar with Avocado and Pomegranate & Crudo Sauce	18,10 €
Velouté de légumes en retour du marché (V) (GF) Seasonable Velouté Vegetable soup	13,30 €
Chèvre chaud AOP et salade frisée aux légumes croquants Goat Cheese Baked on Toast served with vegetable and salad	17,60 €
Foie gras de canard mi-cuit en terrine et son chutney The Classic French Foie Gras with chutney & toast	26,10 €
Gravlax de saumon, citron vert et yaourt grec à la menthe Salmon Gravlax with Lime & a side of Greek Yaourt and fresh mint	17,30 €
Croque-Monsieur au pastrami et mornay au comté, salade verte The Classic Croque Monsieur from Le Cirque baked with Pastrami & Comté Cheese and salad	15,80 €

(V) : plats végétariens – (GF) : Gluten Free

LES PLATS - Meal

Fish and chips de cabillaud et sauce tartare Cod Fish & Chips, tartar sauce	19,30 €
Calamar de Méditerranée, sauce tomate et curry jaune, (GF) Polenta crémeuse Mediterranean Red Squid, tomato & yellow curry sauce served with Creamy Polenta	26,10 €
Dos de cabillaud an aïoli et ses légumes (GF) du marché cuits vapeur Cod Fish like a Aïoli with fresh steamed vegetables	25,50 €
Filet de loup à la plancha, brocolis au sésame sauce tahine (GF) Back of Salmon Roasted on the skin with sesame, pan fried broccoli & tahini cream sauce	24,00 €
Tartare de bœuf charolais au couteau, condiment de la Riviera, frites fraîches Beef Tartar prepared the Italian way served with French fries	23,00 €
Double cheeseburger smaché à la plancha, sauce secrète et frites fraîches Double Smash Burger, Cheddar & Candied Onions served with French fries	23,90 €
Kefta de bœuf aux épices douces, houmous et caviar d'aubergines (GF) Beef Kofta with Oriental Spices, Homemade hummus & Eggplant Caviar	22,30 €
Côte de veau à la sauge braisée au poêlon, mousseline de pomme de terre (GF) Pan-roasted Veal Chop with Sage and butter, baby potatoes & Wild thymes.	39,40 €
Demi magret de canard rôti au poêlon, caramel d'Amaretto, mousseline de pomme de terre (GF) Half duck breast cooked in a pan, Amaretto reduction and mash potatoes	24,90 €
Paleron de veau cuit en basse température, Polenta crémeuse et jus de viande (GF) Slow cooked Veal Chuck, mash potatoes & gravy sauce	27,90 €



(V) : plats végétariens – (GF) : Gluten Free

LES PÂTES - Pasta

Spaghetti traditionnelle alla Carbonara, guanciale, œuf et parmesan. Real Spaghetti Carbonara with Guanciale (cured pork) Pecorino & Parmesan Cheese, Egg yolks	22,10 €
Ravioles du Dauphiné à la crème (V) Dauphiné ravioli and cream	19,20 €
Ravioles du Dauphiné au saumon Dauphiné raviolis and salmon cream	20,80 €
Raviolis à la daube, fleur de sel et tour de moulin à poivre, parmesan Beef cheeks Raviolis, Sea Salt, ground pepper & parmesan cheese	23,90 €

LES ACCOMPAGNEMENTS - Sides

Mousseline de pomme de terre - Mash potatoes (GF)	6,80 €
Brocolini au sésame - Sauted Broccolini & Sesame (GF)	6,70 €
Frites fraîches - French Fries (GF)	5,50 €
Légumes vapeurs - Steamed Vegetables (GF)	7,30 €
Polenta crémeuse - Creamy Polenta (GF)	6,20 €

MENU ENFANT - Children Menu's

Steak haché ou Fish and chips ou Ravioles à la crème Ground Beef OR Fish & chips, served with fries OR vegetables OR Cream ravioli	} Frites ou légumes	13,50 €
--	---------------------	---------



(V) : plats végétariens – (GF) : Gluten Free