

LE PARTAGE...

Houmous fraîcheur de menthe et vierge de courgettes, chips de maïs (V) Fresh mint and virgin courgette hummus with corn chips	9 €
Croque-Monsieur, comté-pastrami Pastrami & cheese french toastie	12 €
Caviar d'aubergine Baba ghanoush et huile pimentée (V) Baba ghanoush aubergine caviar with chilli oil	9 €
Le fromage de chèvre de chez Mons (V) Goat's cheese from « Mons »	12 €
Rillettes de thon, yaourt grec et herbes tendres Tuna rilette, Greek yoghurt and tender herbs	11 €

LES ENTRÉES - Starters

Burrata des pouilles 300 gr à partager ou pas, tomates datterino, fleur de sel, poivre en grain et huile d'olive (V) (GF) Burrata from Puglia 300 gr to share or not, datterino tomatoes, fleur de sel, peppercorns and olive oil	28 €
Foie gras de canard Français, au muscat de Rivesaltes, chutney ananas/ cannelle, Pain viking Duck foie gras cooked with muscat wine served with pineapple and cinnamon chutney & wholemeal bread	21 €
Tartare de veau de lait 200gr maison Héritage, version Vitello-Tonnato (GF) Veal tartare 200gr from « heritage » house prepared like a Vitello Tonnato,	23 €
Gravlax de saumon aux agrumes, crème double et pain toasté Citrus Salmon gravlax with fresh cream & toasted bread	21 €
Tartare de daurade, grenade-passion et vinaigrette combawa (GF) Seabream tartare with pomegranate and passion fruit served with combawa vinaigrette and fresh lettuce	21 €

LES SALADES - Salads

Salade de homard, fraîcheur de coleslaw orange-estragon Lobster salad with fresh orange and tarragon coleslaw	29 €
Salade d'artichauts violets, pousses de roquettes et parmesan Huile d'olive citron (V) (GF) Purple artichoke with rocket salad & parmesan cheese, olive oil & lemon dressing	19 €

LES POISSONS - Fish

Tentacule de poulpe de Méditerranée snackée à la plancha, pomme de terre grenailles au poêlon, tomates confites et olives riviera (GF) Mediterranean octopus tentacle snacked a la plancha, pan-fried potatoes, confit tomatoes and riviera olives	29 €
Dos de cabillaud et ses légumes du marché cuits vapeur, sauce chimichuri (GF) Steam Cod fillet served with steam vegetables & chimichurri dressing	26 €
Tataki de thon rouge au sésame, salade de légumes croquant à l'asiatique, Senteur de coriandre et cacahuète (GF) Seared Tuna tataki with sesame seed, fresh crunchy vegetables, coriander & peanuts sauce	27 €

LES VIANDES - Meat

Côte de veau à la sauge braisée au poêlon, pommes grenaille sautées (GF) Veal chop with sage braised in a pan, with fried potatoes	36 €
Suprême de volaille rôti sur la peau, boulgour Arménien, fromage Grec & citron confit Chicken suprême cooked on the skin, Armenian boulgour & Greek cheese and candied lemon dressing	22 €
La Côte de bœuf Black Angus USA pour 2 personnes 1,2kg, Nature ou béarnaise et ses frites (GF) Prime rib Black Angus USA chop for 2 persons 1,2kg, plain or béarnaise with fries	145 €
Double cheeseburger « brut » smaché à la plancha et ses frites The Classic Double CheeseBurger & fries	24 €
La belle entrecôte maison Héritage 400gr, sauce béarnaise et ses frites (GF) Rib steak from « Héritage » house, béarnaise sauce & fries	43 €

LES PÂTES - Pasta

Fettuccine et demi homard à la plancha, tomates et herbes fraîches Fettuccine and half lobster a la plancha, tomatoes and fresh herbs	39 €
Tagliatelle tomate, basilic, pignon et fraîcheur de stracciatella (V) Tagliatelle tomato, basil, pine nuts and fresh stracciatella cheese	22 €

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

LES ACCOMPAGNEMENTS

Bulgour Arménien - *Armenian bulgour*
Légumes vapeur - *Steamed vegetables*
Pommes grenaille sautées - *Fried potatoes*
Cœur de salade croque et sel - *Fresh Lettuce*
Frites fraîches - *Homemade fries*

7 €

POUR NOS ENFANTS – FOR KIDS

Plat au choix :

Spaghetti au beurre - *Spaghetti with butter*

ou

Steak haché de bœuf Charolais - *Charolais beef steak*

ou

Dos de cabillaud - *Sea bass filet*

Accompagné de frites ou légumes vapeur - *with fries or steamed vegetables*

Dessert

Pain perdu et Chantilly

15 €



LES DESSERTS

Maison Sorbetti

Le citron jaune glacé 9 €
Iced lemon

Le fruit de la passion glacé 12 €
Iced passion fruit

La demi noix de coco glacée pour deux personnes 18 €
Half and Iced coconut for two

Créations Abel Bayili

La tarte aux fruits à l'inspiration du marché 11 €
Fruit tart inspired by the market

Le chichi au sucre de nos plages, glace yaourt et fruits frais 11 €
The sugar chichi from our beach, yoghurt ice cream and fresh fruit

Le bounty coco-chocolat noir, fruit de la passion 11 €
Coconut and black chocolate bounty, passion fruit

Le Paris-Brest sur son financier 11 €
The Paris-Brest with caramelised peanuts

