

Le Menu du Saint M'

1 entrée + 1 plat
ou
1 plat + 1 dessert
22,50

1 entrée
+ 1 plat
+ 1 dessert
28,50

Tatin de tomate à la marocaine,
glace olive de l'Oulibo
*upside down tomato tart moroccan style,
olive ice cream*

Velouté du moment
Soup of the day

Nems de crevettes aux légumes
Shrimp and vegetables nems

Crumble de poulet et courgettes,
émulsion du jardin
*roasted chicken and zucchini crumble, light moussy vege-
tables sauce*

Minute de risotto et jambon de Serrano
Serrano salted ham risotto

Filet de saumon laqué au sirop d'érable,
purée vichyssoise
*Salmon filet glazed with maple sirup with Vichy styled
carrots cream*

Tiramisu banana split
Fondant au chocolat, crème glacée à la vanille
Moist chocolate cake with vanilla ice cream

" Déjeuner sur le pouce" 15,50*

1/2 Vittel ou Eau de Perrier
ou 1 verre de vin au choix 15 cl
Merlot ValP des Bouches du Rhône ou Sauvignon vin de pays d'Oc
or choice of 1 glass of wine



Rillettes de thon aux petits légumes *tuna and vegetables paté*
ou
salade de poulet à l'indienne *indian style chicken salad*



Cuisse de poulet rôtie au miel de romarin, pommes frites
roasted chicken leg with honey & rosemary served with french fries

Filet de lieu noir rôti, flan de légumes
roasted pollock (white fish filet) with vegetable custard



Café gourmand
expresso and pastry sweets

* de 12 h 00 à 15 h 00, sauf dimanches et jours fériés.

A midi, Formule du Jour à partir de 14,50

de 12h00 à 15h00, sauf dimanches et jours fériés.

Brunch 23,90

Tous les dimanches de 11h30 à 16h00

Café, thé ou chocolat
Jus de fruit frais
Mini-viennoiseries



muffin au saumon
salade coleslaw
œufs brouillés croquants,
pommes grenaille sautées,
tomates cerise confites au miel



cheese cake



Menu Enfant 9,00

jusqu'à 12 ans
Poulet rôti, frites ou Escalope de saumon, riz
Glace

Les Entrées

Charlotte de chèvre tiède au pain d'épice, belle figue rôtie <i>Napoleon of warm goat cheese in honey bread with fresh roasted fig</i>	8.50
Poêlée de champignons frais, feuilles de coriandre <i>sauteed mushrooms with fresh coriander leaves</i>	8.50
Haricots verts croquants à l'huile de noisette et copeaux de parmesan <i>French beans "al dente" with chesnut oil and shaved parmesan cheese</i>	7.50
Saumon fumé, blinis et crème légère au wasabi <i>Smoked salmon, blinis and wasabi cream sauce</i>	14.50
Belle tranche de foie gras farcie aux macarons framboise <i>home made stuffed foie gras with raspberries macaroons</i>	16.50
Millefeuille de crabe et ciselé de laitue iceberg <i>Thousand layered crab with fresh lettuce</i>	7.90
Bouillon de canard au vermicelle <i>Duck bouillon with vermicelles</i>	7.20

Les Assiettes Gourmandes

Penne-rigate sautés à l'huile de truffe, crème de foie gras <i>penne pasta sauteed with truffle oil and foie gras cream sauce</i>	14.90
Salade César <i>blancs de volaille, copeaux de parmesan, croûtons, anchois, laitue romaine diced chicken breast, shaved parmesan cheese, croutons, anchovies and romaine lettuce</i>	15.90
Club sandwich au carré, poulet-bacon et pommes Pont-Neuf <i>chicken and bacon club sandwich with french fries</i>	15.90
Cheese burger au bacon, frites et coleslaw <i>Bacon cheese burger with french fries and coleslaw</i>	15.90
Plateau de tapas à partager <i>mini-clubs, jambon de Serrano, velouté du moment, nems de crevettes, figue rôtie, blinis et saumon fumé, nachos et guacamole, crevettes roses. miniature clubs, Serrano ham, soup of the day, shimp nems, roasted fig, smoked salmon and blinis, nachos and guacamole and fresh shrimps.</i>	28.00

Les Poissons

Aller-retour de thon rouge masala, riz sauvage <i>slightly seared red tuna marinated with masala indian spices, served with wild rice</i>	23.00
Filet de barramundi rôti, sauce curry coco, nem de légumes <i>roasted barramundi white fish filet, served with coconut curry sauce and vegetable nem</i>	17.90
Saint-Jacques en nage d'agrumes, perles du japon aux herbes fraîches <i>fresh sea scallops in agrumed bouillon with japanese pearled styled fresh herbs pasta</i>	26.00

Les Viandes

Poulet yassa, riz pilaf <i>stewed chicken, marinated with mustard, onions and lemon, rice pilaf</i>	15.90
Souris d'agneau rôtie au raz-el-hanouth, quinoa citronné aux légumes caramélisés <i>roasted lamb shank marinated in raz-el-Hanouth north african spices served with caramel lemon flavored vegetables</i>	17.90
Foie de veau poêlé, jus court à la framboise, gratin dauphinois <i>sautéed veal liver with framboise reduction, potatoes "au gratin"</i>	18.90
Magret de canard entier à l'orange et citrons confits, pommes de terre soufflées <i>roasted duck breast with orange and lemon sauce and puffed potatoes</i>	22.00
Cœur de filet de bœuf rôti, pommes purée <i>roasted filet mignon with fresh mashed potatoes</i>	28.00
Côte de bœuf (380-400g) simplement grillée, sauce béarnaise et gratin dauphinois <i>grilled ribeye steak, bearnaise sauce and potatoes "au gratin"</i>	28.00
Rumsteak grillé, sauce choron, pommes frites <i>sirloin steak, tomato bearnaise sauce, french fries</i>	16.50

Les Garnitures* 5,00

légumes du moment, pommes frites, gratin dauphinois, riz, salade
vegetables of the day, french fries, creamy gratin potatoes, rice and lettuce

* les garnitures ne sont servies qu'en supplément d'un plat principal *side dishes are only served as extras along with a main dish

Les Fromages

L'assortiment de fromages de saison 16,50
Assortment of seasonal cheeses

La portion *single serving* 8,00

Une sélection d'Eric LEFEBVRE, Meilleur Ouvrier de France 2004

Les Desserts

Mousse Nutella, craquant de pralin et banane <i>chessnut cream and chocolate mouss with a shaved praline biscuit and banana</i>	8.90
Tarte aux figues confites au miel de matcha <i>fresh figged tart with green matcha tea honey</i>	7.50
Fondant au chocolat, crème glacée à la vanille <i>moist chocolate cake with vanilla ice cream</i>	8.90
Coupe de fruits frais, sauce chocofraise <i>fresh fruit salad with strawberry flavored chocolate</i>	8.90
Opéra <i>opera cake</i>	8.50
Crème brûlée à la fleur d'oranger <i>crème brûlée flavored with orange flower water</i>	8.50
Shooters de glaces et sorbets (<i>vanille, chocolat, fraise, pistache, pomme, citron, gingembre, cassis</i>)	8.50
Colonel <i>lemon sorbet and vodka</i>	5.90
Trou normand <i>apple sorbet and calvados</i>	5.90
Café gourmand <i>expresso served with an assortment of pastry sweets</i>	5.90