

Les entrees

RAVIOLES DU ROYANS GRATINEES au basilic et parmesan <i>Fresh ravioli stuffed with basil and parmesan cheese</i>	11 €
VARIATION DE TOMATES ET BURRATA, pesto et roquette <i>Tomatoes variation and burrata, pesto and rocket</i>	12 €
CEVICHE DE DAURADE à l'exotique <i>Exotic sea dream ceviche</i>	12 €
DUO D'ASPERGES, mousseline de brocolis <i>Duo of asparagus, broccoli mousseline</i>	13 €
TARTARE D'AVOCAT aux écrevisses et coriandre <i>Avocado tartar with crayfish and coriander</i>	14 €

Les viandes

TARTARE DE BŒUF au couteau, pommes frites <i>Knife-cut beef tartare, french fries</i>	22 €
SUPREME DE POULET JAUNE, sauce forestière <i>Chicken supreme with mushroom sauce</i>	23 €
FILET DE BŒUF "TIGRE QUI PLEURE" <i>« Crying Tigre » beef filet</i>	26 €

Les poissons

CABILLAUD RÔTI, sauce crustacés <i>Rosted cod fish with crustacean sauce</i>	24 €
GAMBAS SNACKEES persillées <i>Parsley grilled gambas</i>	26 €
TATAKI DE THON aux deux sésames <i>Tuna tataki with sesame</i>	26 €

Les Accompagnements (au choix)

Purée maison, Haricots verts, Epinards, Riz Basmati ou Nouilles chinoises <i>Mashed potatoes, Green beans, Spinach, Basmati rice or Chinese noodles</i>	
Accompagnement supplémentaire + 5€	

L'option vegan

WOK DE NOUILLES sautées aux légumes - <i>Sauteed noodles and vegetables</i>	19 €
---	------

Les desserts

TIRAMISU aux spéculoos <i>Speculoos tiramisu</i>	11 €
FONDANT AU CHOCOLAT, glace gianduja noisette <i>Chocolate fondant, hazelnut ice cream</i>	11 €
GASPACHO DE FRAISES, sorbet au basilic <i>Strawberries Gazpacho, basil sorbet</i>	12 €
TARTE FINE AUX POMMES, glace artisanale au caramel beurre salé <i>Thin apple tart, handmade salty butter caramel ice-cream</i>	12 €