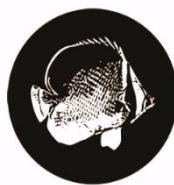


Le Barramundi



Menu Saphir

L'aperitif

KIR OU SOFT, Cacahuètes et Olives

Kir or soft, Peanuts and Olives

Les entrees

RAVIOLES DU ROYANS GRATINEES au basilic et parmesan

Fresh ravioli stuffed with basil and parmesan cheese

POÊLEE DE CHAMPIGNONS, sauce soja et roquette

Sauteed mushrooms, soy sauce and arugula

SUPIONS PERSILLES, ail et citronnelle

Small squids, garlic, parsley and lemon grass

Les plats

SUPREME DE POULET JAUNE, sauce forestière et riz basmati

Chicken supreme with mushroom sauce and basmati rice

FILET MIGNON DE PORC, purée maison et sauce moutarde à l'ancienne

Pork filet mignon, homemade mashed potatoes and rustic mustard sauce

PAVE DE LIEU NOIR RÔTI, haricots verts et sauce crustacés

Roasted saith, green beans and crustacean sauce

FILET DE DAURADE ROYALE, riz basmati et crème citron confit

Sea bream filet, basmati rice and lemon confit cream

Les desserts

CREME BRÛLEE à la vanille

Vanilla crème brûlée

TIRAMISU aux spéculoos

Speculoos tiramisu

FONDANT AU CHOCOLAT, chantilly mascarpone

Chocolate fondant, whipped mascarpone

Les Boissons

1 BOUTEILLE DE VIN POUR 3 PERSONNES

1/3 bottle of wine / person

VIN ROUGE (*Red Wine*): Bordeaux - J.Lebeque - Les Allées de Jules

VIN BLANC (*White wine*): Pays d'Oc - Moulin de Gassac - Chardonnay

1/2 BOUTEILLE D'EAU MINÉRALE (Evian ou Badoit)

1/2 bottle of mineral water (Evian or Badoit)

UN CAFE

One coffee

Le Barramundi



Menu Topaze

L'aperitif

KIR OU SOFT, Cacahuètes et Olives

Kir or soft, Peanuts and Olives

Les entrees

TARTARE D'AVOCAT aux écrevisses et coriandre

Avocado tartar with crayfish and coriander

DUO DE CHOUX-FLEURS et falafel

Cauliflower duo and falafel

TARTARE DE THON à l'asiatique

Asian tuna tartare

Les plats

FILET DE BŒUF "TIGRE QUI PLEURE", riz basmati

« Crying Tigre » beef filet, basmati rice

MAGRET DE CANARD, purée maison et sauce miel romarin

Duck breast, homemade mashed potatoes, honey and rosemary and honey sauce

TATAKI DE THON aux deux sésames, salade thaï

Tuna tataki, sesame, thai salad

GAMBAS SNACKEES et nouilles chinoises au basilic

Grilled gambas and basil chinese noodles

Les desserts

TARTE FINE AUX POMMES, glace artisanale au caramel beurre salé

Thin apple tart, handmade salty butter caramel ice-cream

TIRAMISU aux spéculoos

Speculoos tiramisu

FONDANT AU CHOCOLAT, chantilly mascarpone

Chocolate fondant, whipped mascarpone

Les Boissons

1 BOUTEILLE DE VIN POUR 3 PERSONNES

1/3 bottle of wine / person

VIN ROUGE (Red Wine): Bordeaux - J. Lebegue - Les Allées de Jules

VIN BLANC (White wine): Pays d'Oc - Moulin de Gassac - Chardonnay

1/2 BOUTEILLE D'EAU MINÉRALE (Evian ou Badoit)

1/2 bottle of mineral water (Evian or Badoit)

UN CAFE

One coffee