

## Entrées, Poissons crus et Salades

Tartare de Thon Rouge <i>selon la recette du jour</i> Riz Jasmin	2 990 F
Carpaccio de Thon Rouge Gingembre et Basilic, Riz Jasmin	2 790 F
Mi-Cuit de Thon Rouge Marinée au Curcuma Gingembre et Petits Légumes Croquants	3 290 F
Sashimi de Thon Rouge Yellow Fine, Riz Jasmin	2 790 F
Escalopes de Foie-Gras Poêlées Cake au Carambar & Coulis de Fruits Rouges	3 290 F
La salade d'Asperges & Tomates Confites Jambon Cru, Copeaux de Parmesan & Fruits du mendiant	2 690 F
Salade d'Endives au Saumon Mariné & Fumé aux épines de Aito Pommes vertes, Tomates et Crème Cheese	3 490 F
White Caesar Salade Romaine, Oeuf Poché, Suprême de Volaille Grillé et Copeaux de Parmesan, Croutons	2 690 F
Risotto aux Cèpes Crème montée à l'Huile de Truffe	2 190 F

## Pâtes, Raviolis et Pizzas

N'hésitez pas à demander notre menu enfant

**Poisson OU blancs de volaille et boules de glace : 2 390 F**

Linguine à l'Italienne  
Concassée de Tomates à l'Huile d'Olives et  
Basilic Frais 1 980 F

Linguine Carbonara  
Lardons, Crème de Parmesan, Oeuf 2 290 F

Raviolis à la Ricotta à l'Italienne  
Concassée de Tomates à l'Huile d'Olive et Basilic  
Frais 2 690 F

Raviolis à la Ricotta Au Jambon Ibérique  
Crème de Pignons de Pin 3 190 F

### PIZZAS

La Margarita  
Sauce Tomate, Fromage, Pesto 1 980 F

La Royale  
Sauce Tomate, Jambon, Oeuf, Fromage 2 390 F

La Bruschetta de Foie-Gras & Jambon Cru  
Marmelade D'oignons, Origan 3 290 F

La White  
Base Fromage, Courgettes, Fromage de Chèvre,  
Miel, Piment d'Espelette et Pignons de Pin 2 790 F

## Plats

Pavé de Saumon à l'Unilatérale, Velouté Iodé Poêlée de Légumes du moment	3 590 F
Magret de Canard au Miel et Poivre de Sichuan Sauce Chèvre, Purée au Basilic	4 380 F
Souris d'Agneau à la Lyonnaise Linguines au Beurre	3 490 F
Carré d'Agneau en Croute d'Herbes Sauce Bordelaise, Pommes de Terre Grenailles	4 390 F
Entrecôte grillée, Frites de Pommes de Terre Sauce Poivre Vert OU Roquefort	3 690 F
Pêche du jour	3 390 F
Filet de Boeuf 250 G	Prix du Marché

## LES SAUCES ET ACCOMPAGNEMENTS

Bordelaise	690 F
Chèvre et Miel	
Pignons de Pin	
Saveurs Iodées	
Frites	600 F
fricassée de Pommes de Terre	750 F
Pommes Purée au Parmesan	750 F
Riz Jasmin	350 F
Salade de Saison	700 F

## Desserts

Macaron Banane Crèmeux Nutella, Glace Vanille	1 690 F
Le Mi-cuit au Chocolat Glace Vanille	1 450 F
La Tarte au Citron Meringuée	1 390 F
La Crème Brûlée Parfum du Moment	1 290 F
Le Dôme au Chocolat 64% Framboise Intense, Sorbet Framboise	1 450 F
Le Trio Gourmand du Jour	1 000 F
Le Café Liégeois crème Glacée Café, Chantilly	1 290 F
Le Chocolat Liégeois Sauce Chocolat, Glace Chocolat ou Vanille, Chantilly	1 290 F
Les Glaces & Sorbets du moment 3 boules au choix	1 290 F

**Glaces** : Vanille, Chocolat, Café, Amande, Cacahuète, Amaretto, Caramel

**Sorbets** : Fraise Basilic, Framboise, Passion, Ananas Bonbons Chinois, Mojito Citron, Kiwi