

# La CARTE Déjeuner

THE LUNCH MENU  
From 12.30 pm to 2.00 pm

De 12.30 à 14.00

Euros

## A Partager / To share

Tarama de cabillaud et de saumon fumé, crackers maison <i>Tarama, cod, smoked salmon and homemade crackers</i>	26
Aubergine façon baba ganoush, pois chiches croustillants, pitas frites ✓ <i>Baba ganoush style eggplant, crispy chickpeas, fried pitas chips</i>	22
Pissaladière, pâte à pain feuilleté, oignons confits et anchois <i>Onion tart puff pastry with anchovies</i>	24

## Entrées / Starters

Carpaccio de boeuf, pesto basilic, crème d'anchois, câpres et croûtons <i>Beef carpaccio, basil pesto, anchovy cream, capers and croutons</i>	32
Millefeuille de gambas cuites, avocat et concombre, huile aromatisée, sauce salsa verde <i>Cooked prawns, avocado and cucumber, flavored oil, salsa verde sauce</i>	32
Espadon de Méditerranée snacké façon tataki, harissa et vinaigrette rhubarbe, shiso <i>Tataki-style swordfish, rhubarb salad dressing</i>	32
Terrine de courgettes du Pays, velouté froid et glace scamorza ✓ <i>Zucchini terrine, cold velouté and scamorza cheese ice cream</i>	30

## Les Classiques / The Classics

César salade au poulet fermier de l'Ain, anchois, olives vertes et oeufs durs <i>Cesar salad with farm chicken, anchovies, green olives and hard-boiled eggs</i>	32
Club sandwich	38
<ul style="list-style-type: none"><li>• Club au saumon fumé par nos soins - <i>Smoked salmon club sandwich</i></li><li>• Club au jambon blanc maison - <i>White ham club sandwich</i></li><li>• Club au poulet fermier - <i>Free range chicken club sandwich</i></li></ul>	

Prix nets TTC - Service compris

## Poissons / Fishes

Euros

Casarecce au homard bleu breton, bisque crémeuse <i>Blue lobster casarecce, creamy lobster bisque</i>	48
Poulpe mijoté, piperade de poivrons, sauce mousseuse parmesan <i>Slow-cooked octopus, bell pepper, foamy parmesan sauce</i>	36
Filet de poisson du jour, garniture au choix <i>Fish fillet of the day with garnish of your choice</i>	36
Poissons entiers grillés avec une garniture au choix, prix au 100g <i>Grilled fish with side dish of your choice, price per 100g</i>	
• Daurade - <i>Sea bream</i>	14
• Bar - <i>Sea bass</i>	17
• Homard - <i>Lobster</i>	17
• Sole grillée ou meunière - <i>Grilled or pan fried butter sole</i>	18
Frites, pâtes, purée, riz sauté (champignons, carottes, épinard), salade verte, poêlée de légumes <i>French fries, pasta, mashed potatoes, fried rice (mushrooms, carrots, spinach), salad, fried vegetables</i>	

## Viandes / Meats

Cuisses de volaille jaune de l'Ain grillée à plat, pommes darphin, brocoletti, sauce chimichurri <i>Grilled yellow poultry legs, Darphin potatoes, brocoletti, chimichurri sauce</i>	38
Burger steak haché de boeuf, comté, confit d'oignons, lard et frites <i>Beef burger, comté cheese, onion, bacon and french fries</i>	36
Tartare de boeuf, salade de jeunes pousses et frites <i>Beef tartare, salad and french fries</i>	38

## Pâtes / Pasta

Pistou de printemps : bouillon de légumes, orzo, légumes printaniers, pesto <i>Spring soup : vegetable broth, orzo, spring vegetables, pesto</i>	30
Penne ou spaghetti au choix (napolitaine, arrabiata, bolognaise, carbonara, pesto) <i>Penne or spaghetti of your choice (napolitan, arrabiata, bolognese, carbonara, pesto)</i>	30

## Sur Commande / On Order - Au déjeuner

Poulet fermier 100 jours rôti, pommes de terre, jus de cuisson - 3/4 pers (2.5kg) <i>100-day free-range roasted chicken, roasted potatoes, roast juice - 3/4 pers (2.5kg)</i>	130
Loup en croûte de sel, garniture au choix - prix au 100g <i>Salt-crusted sea bass with its garnish - price per 100g</i>	20

# La CARTE Déjeuner

**THE LUNCH MENU**  
From 12.30 pm to 2.00 pm

De 12.30 à 14.00

## Desserts

Euros

Millefeuille au chocolat Nyangbo 80%, ganache montée, glace cacahuète, sauce caramel <i>Nyangbo 80% chocolate millefeuille, ganache whipped, peanut ice cream, caramel sauce</i>	18
Tiramisu traditionnel, praliné café <i>Traditional Tiramisu, coffee praline</i>	18
Clafoutis aux fruits de saison, glace pistache <i>Clafoutis with seasonal fruits, pistachio ice cream</i>	16

## Coupes Glacées / Ice creams

Disponibles de 12h30 à 18h00  
*served from 12:30 to 6:00pm*

Toutes nos glaces et sorbets sont réalisés sur place par nos équipes

*All our ice creams and sorbets are made by our team*

Framboises ou Fraises Melba <i>Strawberries or Raspberries Melba</i>	18
Mont Blanc <i>Vanilla ice cream, chestnut cream, whipped cream, chocolate sauce</i>	18
Café ou Chocolat Liégeois <i>Liege coffee or chocolate</i>	18
Dame Blanche <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	18
Parfum au choix : 1 boule / 2 boules / 3 boules <i>Vanille, pistache, chocolat, café, cacahuète, citron, fraise, framboise et passion</i> <i>Vanilla, pistachio, chocolate, coffee, peanut, lemon, strawberry, raspberry and passion fruit</i>	5 / 9 / 14

Prix nets TTC - Service compris