

Entrées

Aubergines confites à la Provençale “servies depuis 30 ans “
Pan fried eggplants in Provençal sauce “30 year old recipe” 10,50€

Les six escargots en persillade, chapelure gratinée
Half dozen Snails with garlic butter and breadcrumbs 12,50€

Assiette de saumon fumé de Norvège, câpres, assaisonnement
Smoked salmon served with seasoning, lemon, capers 14,50€

Tête de veau à l'ancienne, sauce ravigote
Veal head “old fashioned way”, Ravigote sauce 18,50€

Le foie gras mi-cuit au Marc de Provence, compotée à l'oignon
Duck liver foie-gras baked with « Marc de Provence », onion chutney and toasts 18,00€

Soupes

Soupe à l'oignon, gratinée « vieille façon »
Traditional gratinated French Onion Soup 10.50€

Soupe de poissons, croûtons et aïoli
Fish Soup, croutons and Aioli dressing (garlic mayonnaise) 10,50€

Salades XL

Chèvre : sur toast tapenade, olives, tomates fraîches, ventrèche fumée
Goat cheese on a toast with « tapenade », olives , fresh tomatoes, bacon 12,50€

Niçoise: thon, œuf dur, crudités, anchois
Tuna, hard-boiled egg, crudeness, anchovy 12,50€

Caesar : filet de poulet, croûtons, parmesan, véritable sauce Caesar
Chicken breast, croutons, parmesan cheese, real Caesar sauce 13,50€

Omelettes *Servies avec frites ou salade*

Jambon ou fromage *Ham or cheese* 10.50€

Jambon et fromage *Ham and cheese* 11.50€

Végétarienne *Vegies* 11,50€

Fromage

Assortiment de 3 fromages : comté, roquefort, brie
Assortment of French cheeses : Comté, Roquefort, Brie 8,50€

Poissons

Le saumon grillé sur peau, beurre à l'aneth
Grilled salmon filet served with dill “Vinaigrette” 14,50€

L'Aïoli de morue du chef et ses légumes
Steamed cod fish served with vegetables and Aioli dressing (garlic mayonnaise) 15,50€

Daurade royale entière cuite à la plancha
Whole Royal Seabream grilled 22,50€

Bourride de lotte, bouillon safrané, croûtons et sauce à l'ail
Monkfish cooked in fish broth “Bouillabaisse style” 24,50€

Viandes

Entrecôte de bœuf à la plancha (230g), beurre maître d'hôtel
Grilled Ribeye Steak(230gr), garlic butter 18,50€

Magret de canard rôti, écrasé de pommes de terre, sauce miel
Roasted breast of Duck, homemade mashed potatoes and honey sauce 22,50€

Carré d'agneau en persillade, jus de cuisson au romarin
Rack of lamb with “Persillade” served with Rosemary gravy 23,50€

Cassolette de ris de veau aux champignons, braisés au champagne
Sweetbreads in casserole, glazed with champagne and mushrooms sauce 26,00€

Le filet de bœuf, pommes de terre et tomates rôties, sauce béarnaise maison
Beef filet, béarnaise sauce served with roasted potatoes 26,50€

Châteaubriand de bœuf, sauce béarnaise maison (pour 2 personnes)
Beef “Chateaubriand” with béarnaise sauce (for two persons) 54,00€

Desserts

Faisselle au miel
Cottage Cheese with Honey 5,50€

Tarte Tatin, crème chantilly
Warm Apple pie “Tatin” with whipped cream 7,50€

Crème brûlée à la gousse de vanille
Crème brûlée 7,50€

Café gourmand
Coffee with gourmet desserts 9,50€

Soufflé au Grand-Marnier (à commander en début de repas)
Grand Marnier Soufflé (to order at the beginning of the meal) 12,00€

99% de nos plats sont élaborés sur place à base de produits frais

Menu enfant (-10 ans) 10,00€

Poulet rôti/ frites ou saumon/légumes & un dessert