

Les entrees

RAVIOLES DU ROYANS GRATINEES au basilic et parmesan <i>Fresh ravioli stuffed with basil and parmesan cheese</i>	10 €
SALADE THAÏ AU POULET, marinade gingembre et citronnelle <i>Thai chicken salad, ginger and lemongrass marinade</i>	10 €
SAUMON MARINE, légumes croquants, huile d'olive et citron yuzu, coulis de cresson <i>Marinated salmon, crunchy vegetables, olive oil and yuzu, cress coulis</i>	11 €
TARTARE D'AVOCAT aux écrevisses et coriandre <i>Avocado tartar with crayfish and coriander</i>	11 €
SUPIONS SAUTES à la provençale <i>Provençal sauteed squids</i>	11 €
POÊLÉE DE PLEUROTÉS ET SHIITAKES, pousses d'épinards <i>Sauteed oyster mushrooms and shiitakés, baby spinach</i>	12 €
FOIE GRAS DE CANARD MIT-CUIT MAISON, chutney d'oignons rouges aux épices <i>Home made "mit-cuit" duck foie gras, red onion chutney</i>	15 €
SOUPE DU MOMENT <i>Soupe of the moment</i>	9 €
ENTREE DU JOUR (uniquement le midi) <i>Starter of the day (only for lunch)</i>	9 €

Les viandes

BROCHETTES DE POULET FACON TIKKA, riz basmati parfumé <i>Tikka chicken skewer, basmati rice</i>	20 €
SECRETO DE COCHON BLANC IBERIQUE, sauce moutarde, carottes et châtaignes <i>Iberic pork secreto, mustard sauce, carrots and chestnuts</i>	20 €
BAVETTE D'ALOYAU (origine France), sauce au poivre de Sichuan et purée de pommes de terre <i>Sirloin steak, Sichuan pepper sauce and mash potatoes</i>	22 €
FILET DE BŒUF "TIGRE QUI PLEURE", riz japonais <i>« Crying Tigre » beef filet, japanese rice</i>	25 €

Les poissons

FILET DE DAURADE, haricots verts et sel de Guérande <i>Sea bream, green beans, Guérande salt</i>	21 €
CABILLAUD RÔTI, épinards frais et sauce vierge <i>Rosted cod fish, fresh spinach, sauce vierge</i>	21 €
TATAKI DE THON aux deux sésames, fraîcheur thaï <i>Tuna tataki, sesame, fresh thai vegetables</i>	23 €
GAMBAS SNACKÉES et nouilles chinoises au basilic <i>Grilled gambas and basil chinese noodles</i>	23 €
PLAT DU JOUR (uniquement le midi) <i>Dish of the day (only for lunch)</i>	18 €

Les desserts

PANNA COTTA, vanille passion <i>Panna Cotta vanilla and passion fruits coulis</i>	10 €
TIRAMISU aux spéculoos <i>Speculoos tiramisu</i>	10 €
TARTE FINE AUX POMMES, glace artisanale au caramel beurre salé <i>Thin apple tart, handmade salty butter caramel ice-cream</i>	10 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT <i>Chocolate fondant</i>	10 €
POIRE POCHEE au thé rouge métis, glace yahourt bulgare <i>Pear poched in "rouge métis" tea, yogurt ice-cream</i>	10 €
CHEESE CAKE aux fruits rouges <i>Red fruits cheese cake</i>	10 €
DESSERT DU JOUR (uniquement le midi) <i>Dessert of the day (only for lunch)</i>	9 €