

## Les entrees

RAVIOLES DU ROYANS GRATINEES au basilic et parmesan <i>Fresh ravioli stuffed with basil and parmesan cheese</i>	10 €
SALADE CAESAR A L'ASIATIQUE <i>Asian Caesar salad</i>	10 €
SASHIMI DE BAR A L'ORANGE <i>Sea bass Sashimi with orange</i>	11 €
CARPACCIO DE TOMATE ET BURRATA DI BUFALA <i>Tomato carpaccio and burrata di bufala</i>	11 €
DECLINAISON D'ASPERGE, mousseline de brocoli <i>Asparagus game, broccoli mousseline</i>	12 €
TARTARE D'AVOCAT aux écrevisses et coriandre <i>Avocado tartar with crayfish and coriander</i>	13 €

## Les viandes

MEDAILLON DE POULET FERMIER FACON TIKKA, lentilles corail en dahl curry <i>Tikka free range chicken medaillon, coral lentils in dahl curry</i>	21 €
TARTARE DE BŒUF (origine normande) classique ou aller-retour, pommes dauphines maison <i>Beef tartare, classic or "aller-retour", dauphines potatoes</i>	22 €
FILET DE BŒUF "TIGRE QUI PLEURE", riz japonais <i>« Crying Tigre » beef filet, japanese rice</i>	26 €

## Les poissons

CABILLAUD RÔTI, épinards frais et sauce vierge <i>Rosted cod fish, fresh spinach, sauce vierge</i>	22 €
GAMBAS SNACKEES et nouilles chinoises au basilic <i>Grilled prawns and basil chinese noodles</i>	24 €
TATAKI DE THON aux deux sésames, fraîcheur thaï <i>Tuna tataki, sesame, fresh thai vegetables</i>	24 €

## Les desserts

TIRAMISU aux spéculoos <i>Speculoos tiramisu</i>	10 €
CHEESE CAKE aux fruits rouges <i>Red fruits cheese cake</i>	10 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT, glace gianduja noisette <i>Chocolate fondant, Hazelnut ice cream</i>	10 €
SALADE D'AGRUMES A LA MENTHE et poivre de Jamaïque <i>Citrus salad with mint and Jamaican pepper</i>	10 €
TARTE FINE AUX POMMES, glace artisanale au caramel beurre salé <i>Thin apple tart, handmade salty butter caramel ice-cream</i>	11 €