

Les entrees

RAVIOLES DU ROYANS GRATINEES au basilic et parmesan	10 €
<i>Fresh ravioli stuffed with basil and parmesan cheese</i>	
SALADE THAÏ AU POULET, marinade gingembre et citronnelle	10 €
<i>Thai chicken salad, ginger and lemongrass marinade</i>	
SAUMON MARINE, légumes croquants, huile d'olives et citron yuzu, coulis de cresson	11 €
<i>Marinated salmon, crunchy vegetables, olive oil and yuzu, cress coulis</i>	
TARTARE D'AVOCAT aux écrevisses et coriandre	11 €
<i>Avocado tartar with crayfish and coriander</i>	
SUPIONS SAUTES à la provençale	11 €
<i>Provençal sauteed squids</i>	
POËLEE DE PLEUROTES ET SHIITAKES, pousses d'épinards	12 €
<i>Sauteed oyster mushrooms and shiitakés, baby spinach</i>	
CARPACCIO DE BŒUF charolais à l'huile de truffe, roquette et parmesan	12 €
<i>Beef carpaccio, truffle oil, rocket, and parmesan</i>	
ENTREE DU JOUR (uniquement le midi)	9 €
<i>Starter of the day (only for lunch)</i>	

Les viandes

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

Les poissons

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

Les desserts

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