

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'olive 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>	
DUO D'ASPERGES vertes et blanches	12 €
<i>Green and white asparagus</i>	
CEVICHE du moment	12 €
<i>Ceviche of the moment</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>	
TARTARE DE BŒUF à l'asiatique, pommes dauphines maison	21 €
<i>Asian style beef tartare, dauphine potatoes</i>	
FILET DE CANETTE , mousseline de patates douces	22 €
<i>Duckling fillet, sweet potatoes mousseline</i>	
FILET DE BŒUF "TIGRE QUI PLEURE" , riz japonais	26 €
<i>« Crying Tigre » beef fillet, 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>	
GAMBAS SNACKEES et nouilles chinoises au basilic	23 €
<i>Grilled gambas and basil chinese noodles</i>	
TATAKI DE THON aux deux sésames, fraîcheur thaï	24 €
<i>Tuna tataki, sesame, fresh thai vegetables</i>	
PLAT DU JOUR (uniquement le midi)	18 €
<i>Dish of the day (only for lunch)</i>	

Les desserts

SMOOTHIE EXOTIQUE , granité rhum et citron vert	10 €
<i>Exotic smoothie, rum and lime granita</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 rooïbos, glace au yahourt bulgare	10 €
<i>Pear poched in rooïbos tea, yogurt ice-cream</i>	
TARTE SABLEE au citron meringué	10 €
<i>Lemon meringué shortbread</i>	