

Les entrees

RAVIOLES DU ROYANS GRATINEES au basilic et parmesan <i>Fresh ravioli stuffed with basil and parmesan cheese</i>	11 €
SALADE DE GESIERS DE CANARD, mâche et œuf mollet <i>Duck gizzard salad and poched egg</i>	11 €
SASHIMI DE BAR A L'ORANGE <i>See bass Sashimi with orange</i>	12 €
SUPIONS SAUTES à la provençale <i>Provençal sauteed squids</i>	13 €
TARTARE D'AVOCAT aux écrevisses et coriandre <i>Avocado tartar with crayfish and coriander</i>	14 €

Les viandes

SUPREME DE POULET JAUNE, sauce forestière <i>Chicken supreme with mushroom sauce</i>	23 €
FILET MIGNON DE PORC à la moutarde et au miel <i>Pork filet mignon with mustard and honey</i>	23 €
BAVETTE D'ALOYAU (origine France), sauce poivre de Sichuan <i>Sirloin steak with Sichuan pepper sauce</i>	24 €
FILET DE BŒUF "TIGRE QUI PLEURE" <i>« Crying Tigre » beef filet</i>	28 €

Les poissons

CABILLAUD RÔTI, sauce crustacés <i>Rosted cod fish with crustacean sauce</i>	24 €
GAMBAS SNACKEES persillées <i>Parsley grilled gambas</i>	26 €
TATAKI DE THON aux deux sésames <i>Tuna tataki with sesame</i>	26 €

Les Accompagnements (au choix)

Purée maison, Haricots verts, Epinards, Riz Basmati ou Nouilles chinoises <i>Mashed potatoes, Green beans, Spinach, Basmati rice or Chinese noodles</i>	
Accompagnement supplémentaire + 5€	

L'option vegan

WOK DE NOUILLES sautées aux légumes - <i>Sauteed noodles and vegetables</i>	19 €
---	------

Les desserts

CHEESE CAKE aux fruits rouges <i>Red fruits cheese cake</i>	11 €
TIRAMISU aux spéculoos <i>Speculoos tiramisu</i>	11 €
FONDANT AU CHOCOLAT, glace gianduja noisette <i>Chocolate fondant, hazelnut ice cream</i>	11 €
SALADE DE FRUITS au thé Métis <i>Fruits salad with Métis tea</i>	12 €
TARTE FINE AUX POMMES, glace artisanale au caramel beurre salé <i>Thin apple tart, handmade salty butter caramel ice-cream</i>	12 €