

## LES ENTREES

Le gaspacho de tomates aux croûtons dorés Tomato gaspacho with croutons	19 €
La laitue pommée au lomo de thon blanc et filets d'anchois confits Lettuce with white tuna fish slices and filets of anchovies	26 €
Le saumon fumé norvégien accompagné de pain de campagne Norwegian smoked salmon with grilled country bread	28 €
La tomate et la mozzarella " Di Bufala " aux feuilles de basilic Tomato and mozzarella 'Di Bufala' with basil leaves	22 €
La « Caesar Salade » nature ou au poulet, bacon grillé Ceasar salad, classic or with chicken, grilled bacon	24 €
Le carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan Beef carpaccio with parmesan shavings	25 €
La salade de poulpe et de légumes d'été au pistou Octopus salad with summer vegetables, basil dressing	26 €
Le « Club » au poulet escorté de bacon Club sandwich with chicken, grilled bacon	30 €

## LES PATES

Les linguines « alle Vongole » Linguine « al Vongole »	31 €
Les spaghettis ou les penne accompagnées d'une sauce : tomate, bolognaise ou pistou Spaghetti or penne pasta coming with one of the following sauce : tomato, bolognese or pesto	22 €

## LES POISSONS – LES VIANDES

Le saumon frais au pourpier accompagné d'une vierge d'aromates Fillet of salmon with purslane served with sauce vierge	31 €
Les crevettes et les calamars à la plancha aux asperges vertes Prawns and calamari pan fried 'à la plancha' with green asparagus	49 €
L'hamburger ou le cheeseburger à la tomate fraîche, oignons et condiments Hamburger and cheeseburger with fresh tomato, onions, and condiments	33 €
Le filet de bœuf grillé béarnaise au poivre ou nature Grilled fillet of beef with béarnaise sauce, peppercorn sauce or plain	50 €
Le poulet fermier rôti à la broche, salade croquante Farmhouse roast chicken with lettuce hearts	39 €

## LES FROMAGES

De saison, frais et affinés Seasonal and mature	10 €
--	------

## LES DESSERTS

Du jour Of the day	10 €
-----------------------	------