

la carte

LISTE DES ALLERGÈNES

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Oeufs et produits à base d'oeufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
8. Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/L (exprimés en SO2)
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques









100% VEGETARIAN





VEGAN



À PARTAGER

Tzatziki & Pain Pita Tzatziki & Pita Bread	7, 1 	10,00 €
Houmous & Pain Pita Hummus & Pita Bread	1, 11 	10,00 €
Guacamole & Tortilla Chips	5 	12,00 €
Sardines 'La Brujula', focaccia	1, 4	14,00 €
Edamame	6 	10,00 €
Barbajuans A Roca	1, 3, 5	20,00 €
Mozzarella Sticks	1, 3, 5, 7 	18,00 €
Nems au Poulet Chicken Spring Rolls	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 14	20,00 €
Beignets de Crevettes Shrimp fritters	1, 2, 4, 5, 6	23,00 €
La planche du jour Our daily sharing platter	1, 7  voir notre staff pour présence d'autres allergènes see our staff for other possible allergens	28,00 €
Pizza à la Truffe : crème de truffe, Portobello, tomates séchées, roquette Truffle Pizza: truffle-based cream, Portobello, sundried tomatoes, rocket	1, 7, 14 	28,00 €
Pizza Burrata, tomate, roquette, tomates cerises Burrata, tomatoes, cherry tomatoes & rocket pizza	1, 7 	24,00 €

LES SALADES

- Salade Artichauts & Courgettes du Pays :** 7,8 **20,00 €**
roquette, parmesan, noisettes, vinaigrette balsamique blanc
Artichoke & Local Zucchini Salad:
rocket, parmesan, nuts, white balsamic vinaigrette
- Salade Caprese : Tomates Mozza Buffalo, Basilic** 7  **22,00 €**
Caprese Salad: tomatoes, Buffalo mozzarella, basil
- Salade Quinoa Feta : quinoa, pousses d'épinards, tomates cerises, concombre, pamplemousse, orange, grenade, feta, menthe, coriandre, graines de courge et tournesol** 7  **24,00 €**
Quinoa & Feta Salad: quinoa, spinach, cherry tomatoes, cucumber, grapefruit, orange, pomegranate, feta cheese, mint, coriander, pumpkin and sunflower seeds
- L'Italienne : tomates, Burrata, légumes grillés (aubergines, courgettes, artichauts), poivrons à l'huile, melon, jambon de Parme** 5,7 **27,00 €**
The Italian Salad: tomatoes, Burrata, roasted vegetables (eggplant, zucchini, artichokes), peppers, melon, Parm prosciutto
- Salade Niçoise : tomates, cébettes, mesclun, radis, artichauts, poivrons, olives, œuf dur, thon Ortiz, anchois** 3,4,5 **24,00 €**
Niçoise Salad: tomatoes, spring onions, mesclun salad, radish, artichokes, pepper, olives, hard boiled egg, Ortiz tuna, anchovies.
- Salade César : poulet plancha, bacon, œuf dur, romaine, tomates cerises, oignons rouges, olives, croutons, sauce anchois** 1,3,4,5,7,10 **24,00 €**
Cesar Salad: chicken 'à la plancha', bacon, hard-boiled egg, roman lettuce, cherry tomatoes, red onions, olives, croutons, anchovy-based dressing
- Salade de Chèvre Pané : coppa, sanguins, tomates, oignons rouges, pignons, miel** 1,5,7,8 **25,00 €**
Goat Cheese Salad: deep fried goat cheese, coppa, mushrooms, tomatoes, red onion, pinenuts, honey

Les Salades Thaï : julienne de carottes, daikon, papaye verte, choux rouge, soja, menthe, oignon rouge, coriandre avec au choix :
Thai salad: carrots, daikon, green papaya, red cabbage, soy, mint, red onion & coriander julienne with your choice of:

Poulet sauce Goma cacahuète 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10, 11, 14 **25,00 €**
Chicken and a Goma & peanut sauce

Gambas sauvages, sauce exotique 2, 4, 5, 6, 11, 14 **33,00 €**
Wild prawns and an exotic sauce

Filet de boeuf Black Angus, sauce basilic thaï 2, 4, 5, 6, 11, 14 **33,00 €**
Black Angus Beef Filet, thai basil sauce


LES POISSONS CRUS

Tartare de Saumon : pommes vertes, coriandre, oignon rouge, gingembre 4, 5, 11 **28,00 €**
Salmon Tartare: green apples, coriander, red onions, ginger

Carpashimi de Sériole : artichauts, truffe, billes de balsamique, roquette 4 **30,00 €**
Amberjack Carpashimi: truffle, artichokes, balsamic dressing, roquette

Chirashi de Thon, Saumon, Sériole & Saint Jacques, avocat, mangue, edamame 2, 4, 6, 14 **32,00 €**
Chirashi: tuna, salmon, amberjack, scallops, avocado, mango, edamame


LES PLATS


Curry Vert de Tofu : lait de coco, légumes, riz 2, 4, 6, 11, 13, 14  **26,00 €**
Green Tofu Curry: coconut milk, mixed vegetables, rice

Curry Rouge de la Mer : calamars, lotte, gambas, st jacques, palourdes, loup, lait de coco, légumes, riz 2, 4, 6, 11, 13, 14 **38,00 €**
Red Fish Curry : calamaris, burbot, prawns, scallops, clams, seabass, coconut milk, vegetables, rice

Curry Jaune de Poulet : lait de coco, légumes, riz 2, 4, 6, 11, 13, 14 **28,00 €**
Yellow Chicken Curry: coconut milk, mixed vegetables, rice

Les Pad Thaï : nouilles de riz, légumes croquants, cacahuètes, oignons frits, pousse de soja, coriandre et sauce Tamarin avec au choix : 1, 2, 4, 5, 6, 8, 14
Our pad thai: rice noodle, crunchy veggies, peanuts, fried onions, soy beans, coriander and Tamarind sauce with your choice of:

Poulet Chicken	28,00 €
Filet de boeuf Black Angus Beef Filet (Black Angus)	33,00 €
Gambas Prawns	33,00 €
Tofu	 26,00 €

Risotto artichauts & épinards à 'la Romana' 5, 7  **25,00 €**
Artichokes & spinach risotto

Risotto à la truffe et poulet 1, 5, 7, 14 **28,00 €**
Chicken & truffle risotto

Risotto à la truffe et St Jacques 1, 5, 7, 14 **33,00 €**
Scallops & truffle risotto

Penne tomates, aubergines, basilic, olives 1, 3, 5 **24,00 €**
Penne with tomatoes, eggplant, basil & olives

Penne parmesan, crème, mozzarella Scamorza, jambon de Parme 1, 3, 7 **25,00 €**
Parma Ham & Parmesan Penne: cream, Scamorza mozzarella, Parma ham

Linguine aux Fruits de Mer : Gambas, Palourdes, Calamars 1, 2, 3, 4, 7, 9, 14 **38,00 €**
Seafood Linguine: prawns, calamaris, clams

Poulpe Rôti : caviar d'aubergine moutabal, pommes de terre, artichauts, poivrons marinés, roquette, tomates cerises, olives, sauce fines herbes 2, 3, 4, 5, 7, 10, 11, 14 **33,00 €**
Roasted Octopus: potatoes, artichokes, marinated peppers, rocket, cherry tomatoes, olives, fine herbs dressing

Tartare de bœuf au couteau : échalotes, cornichons, câpres, persil, frites 3, 5, 6, 10 **26,00 €**


Hand-Cut Beef Tartare: shallots, pickles, capers, parsley, french fries

Bacon Cheeseburger : roquette, tomates, cheddar, sauce piment d'Espelette 1, 3, 5, 7, 10 **26,00 €**

Bacon Cheeseburger: rocket, tomatoes, cheddar cheese, Espelette chili based dressing

Fried Chicken Burger : cheddar, choux rouge, avocat, sauce citron curry 1, 3, 5, 7, 10 **26,00 €**

Fried Chicken Burger: cheddar, red cabbage, avocado, lemon & curry dressing

Veggie Burger : steak végétal maison (pois chiche, haricots rouge), aubergine, tomates, roquette, sauce tzatziki 1, 3, 5, 7  **25,00 €**

Veggie Burger : veggie patty (chickpea and red beans), eggplant, tomatoes, rocket, tzatziki sauce

Tagliata à l'Italienne : roquette, parmesan, artichauts, cipollini, tomates séchées avec au choix :

Tagliata: rocket, parmesan, artichokes, cipollini, sundried tomatoes with your choice of:

Entrecôte 'Black Angus' 250g : 5, 7 **35,00 €**
Black Angus Entrecôte 250g

Filet de Boeuf 'Black Angus' 200g 5, 7 **38,00 €**
Black Angus Beef Filet 200g

Entrecôte Black Angus 250g sauce au choix (poivre ou jus de viande) 5, 7 **35,00 €**
Black Angus Entrecôte 250g with pepper sauce or gravy

Filet de Boeuf Black Angus 200g sauce au choix (poivre ou jus de viande) 5, 7 **38,00 €**
Black Angus Beef Filet 200g with pepper sauce or gravy

Côte de veau façon 'Milanaise', gnocchis maison sauce citron 1, 3, 5, 7 **30,00 €**
Veal Chop 'Milanese' way: homemade gnocchis with lemon sauce

Filet de loup : ratatouille panisses, espuma basilic 4, 5, 7 **32,00 €**
Seabass Filet, ratatouille & panisses, basil espuma

MENU ENFANTS (moins de 10 ans)

15,00 €

Poulet frit, frites

Fried chicken, french fries

1, 3, 5, 7

Filet de poisson, frites

Fish fillet, french fries

4, 5

Steak haché, frites

Beef patty, french fries

5

Coquillettes beurre ou sauce tomates

Coquillettes with butter or tomato sauce

1, 3, 7 

Jambon Blanc Culatello, frites ou coquillettes

Culatello Ham with fries or coquillettes

1, 5

Inclus aussi :

Pot de glace Ice cream cup

7

Sirop à l'eau cordial and water

LES GARNITURES

Salade Mixte : mesclun, roquette, tomates, oignons rouges, olives

Mixed Salad : mesclun, rocket, tomatoes, red onions, olives



7,00 €

Frites

French fries

5



7,00 €

Purée de pommes de terre

Potato Purée

1, 7, 14



7,00 €

Purée de pommes de terre truffée

Truffled potato purée

1, 7



10,00 €

Légumes verts

Green Vegetables



10,00 €

Ratatouille



10,00 €

Riz

Rice



7,00 €

LES GOURMANDISES

14,00 €

La Fruit Rouge : 1 boule yaourt, 1 boule framboise, crumble, fruits rouges, sauce fruits rouges, meringue, chantilly 1, 3, 7, 8

1 scoop of yogurt and 1 scoop of raspberry ice cream, crumble, red fruit, red fruit sauce, meringue, whipped cream

Le choco-banane : 1 boule chocolat, 1 boule vanille, Tati Daniele, banane, sauce chocolat, chantilly 1, 3, 7

1 scoop of chocolate and 1 scoop of vanilla ice cream, Tati Daniele cake, banana, chocolate sauce, whipped cream

Le Cookies Poire : 1 boule vanille, 1 boule caramel, poire, cookies, caramel beurre salé, chantilly 1, 3, 7, 8

1 scoop of vanilla and 1 scoop of caramel ice cream, pear, cookies, salted caramel, whipped cream, lemon gel

L'agrumes : 1 boule yaourt, 1 boule citron, segments d'oranges et pamplemousses, crumble, meringue et chantilly, gel citron 1, 3, 7

1 scoop of yogurt and 1 scoop of lemon ice cream, orange and grapefruit cuts, crumble, meringue and whipped cream

Tous nos plats sont préparés dans une cuisine travaillant avec une grande quantité et diversité de produits. Nous ne pouvons donc malheureusement pas garantir l'absence de certaines traces d'allergènes pour certains plats qui n'en contiennent normalement pas.

Our kitchen staff works with a large quantity and diversity of products. We unfortunately cannot guarantee the absence of traces of allergens in some dishes that should not contain any.

LES DESSERTS

Tati Danièle : cake moelleux au chocolat Moist chocolate cake	1, 3, 7, 8	11,00 €
Pastilla au Toblerone Toblerone baked in filo pastry	1, 3, 7, 8	13,00 €
Tiramisu	1, 3, 7	10,00 €
Tarte fine aux pommes, glace vanille Thin apple pie with vanilla ice cream	1, 3, 7, 8	13,00 €
Café gourmand, espresso et assortiment de 4 desserts... Espresso and assortment of 4 desserts...	<small>voir notre staff pour présence d'allergènes see our staff for list of allergens</small>	16,00 €
La boule de glace au choix : Vanille, Chocolat, Noisette, Yaourt, Citron, Caramel beurre salé, Framboise, Mangue, Straciatella, Café Your choice of flavour: Vanilla, chocolate, hazelnut, yogurt, lemon, salted caramel, raspberry, mango, Straciatella, coffee	<small>voir notre staff pour présence d'allergènes see our staff for list of allergens</small>	3,50 €
Trio de Mochi - Demandez nos parfums Mochi trio - Ask our waiter for flavours	<small>voir notre staff pour présence d'allergènes see our staff for list of allergens</small>	12,00 €
Salade de fruits - Fruit Salad		12,00 €
¼ ananas - ¼ pineapple		12,00 €
Coupe de fraises - Strawberry bowl		12,00 €
Coupe de fruits rouges : fraises, framboises, myrtilles, mûres, groseilles Bowl of red fruits: Strawberry, raspberry, blueberry, blackberry, currant		18,00 €
Assiette de pastèque - Watermelon		12,00 €
Demi-Melon - Half Melon		12,00 €
Assiette de fruits selon saison - Fruits platter		26,00 €

Demandez aussi nos desserts du jour !
Ask our waiters for our dessert specials