

la carte

De 15h30 à 18h

3:30pm - 6pm

LA NOTE ★ BLEUE

LISTE DES ALLERGÈNES EN FIN DE CARTE - LIST OF ALLERGENS ON LAST PAGE

Toutes nos huiles d'olives et vinaigres proviennent de la Maison Lucangeli située dans les Pouilles.
All our olive oils and vinegar are sourced from Maison Lucangeli based in Puglia.

À PARTAGER - TO SHARE

Guacamole & tortilla chips	5 	12,00 €
Baby sardines 'La Brujula' & Focaccia	1, 4, 5	16,00 €
Edamame	6 	11,00 €
Barbagiuans 'A Roca'	1, 3, 5	20,00 €
Nems au Poulet Chicken Spring Rolls	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 14	22,00 €
Mozzarella Sticks	1, 3, 5, 7 	18,00 €
Beignets de Crevettes Shrimp tempura	1, 2, 5, 6	25,00 €
La Riviera : melon, jambon de Parme, tomates, mozzarella 'Fior di Latte', barbagiuans 'A Roca', légumes grillés (courgettes, poivrons, artichauts, olives taggiasche, tomates séchées), pistou, pain Sarde, balsamique 7 ans d'âge La Riviera: melon, Parma prosciutto, tomatoes, mozzarella 'Fior di Latte', barbagiuans 'A Roca', grilled vegetables (zucchini, peppers, artichokes taggiasche olives, sundried tomatoes), pesto, Sarde bread, 7 years aged balsamic	1, 7	40,00 €
La Tapas : 4 nems, 4 tempuras de Gambas, 4 mozzarella sticks, guacamole & tortilla chips La Tapas: 4 spring rolls, 4 prawn tempuras, 4 mozzarella sticks, guacamole & tortilla chips	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 14	40,00 €
Pinsa Romana à la truffe: crème de truffe, Portobello, tomates séchées, roquette, parmesan Truffle Pinsa Romana: truffle-based cream, Portobello mushroom, sundried tomatoes, rocket, parmesan	1, 7, 14 	28,00 €
Pinsa Romana mozzarella 'Fior di Latte' : roquette, tomates cerises, pistou Pinsa Romana mozzarella 'Fior di Latte': rocket, cherry tomatoes, pesto	1, 7 	25,00 €

LES SALADES - OUR SALADS


Melon & jambon de Parme - Melon & Parma ham 7, 8 **27,00 €**

Salade de chèvre façon Baklava : chèvre en pâte filo, miel cranberry, pistaches, Bresaola, Portobello, mesclun, tomates, oignons et vinaigrette Xérès 1, 7, 8 **26,00 €**


Goat cheese salad Baklava style: goat cheese, honey, pistachio and cranberry rolled into a filo-pastry with Bresaola, Portobello mushrooms, mesclun, tomatoes, onions and Xérès vinaigrette.

Salade Niçoise : tomates, cébettes, mesclun, radis, artichauts, poivrons, olives, œuf dur, thon Ortiz, anchois 3, 4, 5 **26,00 €**

Niçoise Salad: tomatoes, spring onions, mesclun salad, radish, artichokes, peppers, olives, hard boiled egg, Ortiz tuna, anchovies

Salade d'artichauts : artichauts, courgettes du pays, roquette, parmesan, noisettes, balsamique 7 ans d'âge 7, 8  **24,00 €**

Artichoke salad: artichoke, local zucchinis, rocket, parmesan, nuts, 7 years aged balsamic

Salade Quinoa Feta : quinoa, pousses d'épinards, tomates cerises, concombre, suprêmes d'orange et pamplemousse, grenade, feta, menthe, coriandre, graines de courge et tournesol 7  **26,00 €**

Quinoa & Feta Salad: quinoa, spinach, cherry tomatoes, cucumber, grapefruit and orange supremes, pomegranate, feta cheese, mint, coriander, pumpkin and sunflower seeds

Salade César : poulet plancha, bacon, œuf dur, laitue romaine, tomates, oignon rouge, olives, croûtons, sauce anchois 1, 5, 7, 8 **26,00 €**

Caesar Salad: plancha-fried chicken, bacon, hard-boiled egg, romaine lettuce, tomatoes, red onions, olives, croûtons, anchovy-based dressing

Salade César gambas : gambas, œuf dur, laitue romaine, tomates, oignon rouge, olives, croûtons, sauce anchois 1, 2, 3, 4, 5, 7, 10 **35,00 €**

Prawns Cesar Salad: prawns, hard-boiled egg, romaine lettuce, tomatoes, red onions, olives, croûtons, anchovy-based dressing

Salade Caprese : Mozzarella 'Fior di Latte', basilic, mesclun, tomates, pain Sarde, sauce pistou, balsamique 7 ans d'âge

1, 7  **25,00 €**

Caprese Salad: Mozzarella 'Fior di Latte', basil, mesclun, tomatoes, Sarde bread, pesto, 7 years aged balsamic

Les Salades Thaï : julienne de carottes, daikon, papaye verte, chou rouge, soja, menthe, oignon rouge, coriandre avec au choix :

Thaï salad: carrots, daikon, green papaya, red cabbage, soy, mint, red onion & coriander julienne with your choice of:

Tofu, sauce Teriyaki
Tofu and teriyaki sauce

2, 5, 6, 11, 14  **24,00 €**

Poulet sauce Goma cacahuète
Chicken and a Goma & peanut sauce

2, 3, 4, 5, 6, 8, 10, 11, 14 **26,00 €**

Gambas, sauce exotique
Prawns and an exotic sauce

2, 4, 5, 6, 11, 14 **35,00 €**

Carpaccio de bœuf 180g, sauce basilic Thaï
Beef carpaccio 180g and a Thaï basil sauce

2, 4, 5, 6, 11, 14 **29,00 €**

LES POISSONS CRUS - RAW FISH BAR

Tartare de Saumon : pommes vertes, coriandre, oignon rouge, gingembre, chips de crevette, concombre, salade folle, sauce mangue

2, 4, 5, 11 **28,00 €**

Salmon Tartare: green apples, coriander, red onions, ginger, shrimp cracker, cucumber, herbs salad, mango sauce

Sashimis (thon/saumon ou les 2) 110g
Sashimi (Tuna/salmon or both) 110g

1, 4, 6 **28,00 €**

Carpashimi de loup, artichauts, huile d'olive bergamote et truffe, balsamique 7 ans d'âge, parmesan

4, 7 **30,00 €**

Seabass Carpashimi, artichokes, bergamot infused olive oil with truffle, balsamic aged 7 years, parmesan


LES PLATS - OUR MAINS

Bacon Cheeseburger : cheddar, laitue romaine, tomates, sauce piment d'Espelette 1, 3, 5, 7, 10 **28,00 €**

Bacon Cheeseburger: cheddar cheese, romaine lettuce, tomatoes, Espelette chili based dressing

Fried Chicken Burger : cheddar, laitue romaine, tomates, avocat, sauce citron curry 1, 3, 5, 7, 10 **28,00 €**

Fried Chicken Burger: cheddar, romaine lettuce, tomatoes, avocado, lemon & curry dressing

Veggie Burger : steak végétal maison (pois chiche, haricots rouges), aubergine, tomates, laitue romaine, sauce tzatziki 1, 5, 7  **26,00 €**

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

Tartare de bœuf au couteau : échalotes, cornichons, câpres, persil, frites, pain sarde 1, 3, 5, 6, 10 **27,00 €**

Steel cut Beef Tartare : shallots, pickles, capers, parsley, french fries, sarde bread

Entrecôte '250g' avec au choix : - Entrecote 250g with your choice of: **38,00 €**

En sauce : poivre, cèpes, gorgonzola ou jus de viande et frites 1, 5, 7, 9
With sauce: pepper, porcini mushroom, gorgonzola or meat juice sauce with fries

ou À l'italienne : roquette, copeaux de parmesan, caramel balsamique, tomates séchées, pickles d'oignon rouge et brochette (pomme grenailles, courgettes, artichauts) 5, 7

OR The italian way: rocket, parmesan, balsamic caramel, sun-dried tomatoes, red onion pickle and a vegetable skewer (potatoes, zucchinis, artichokes &)

Filet de boeuf '200g' avec au choix : - Beef Filet 200g with your choice of: **42,00 €**

En sauce : poivre, cèpes, gorgonzola ou jus de viande et frites 1, 5, 7, 9
With sauce: pepper, porcini mushroom, gorgonzola or meat juice sauce with fries

ou À l'italienne : roquette, copeaux de parmesan, caramel balsamique, tomates séchées, pickles d'oignon rouge et brochette (pomme grenailles, courgettes, artichauts) 5, 7

OR The italian way: rocket, parmesan, balsamic caramel, sun-dried tomatoes, red onion pickle and a vegetable skewer (potatoes, zucchinis, artichokes)

- La 'Milanaise' : escalope de veau, penne tomates et gremolata** 1, 3, 5, 7 **35,00 €**
 La Milanaise: veal cutlet, penne with tomato sauce & gremolata
- Filet de loup : ratatouille, panisses, espuma basilic, salade d'épinards** 4, 5, 7 **33,00 €**
 Seabass Filet, ratatouille, panisses, basil espuma, spinach salad
- Gambas sauvages à la plancha, sauce vierge salicorne, riz, ratatouille** 2, 5, 9 **42,00 €**
 Plancha-grilled wild prawns, sauce vierge with glasswort, rice & ratatouille

NOS PLATS THAÏ - OUR THAI DISHES


- Curry Jaune de Poulet : lait de coco, légumes, riz** 2, 4, 6, 11, 13, 14 **30,00 €**
 Yellow Chicken Curry: coconut milk, mixed vegetables, rice
- Curry Rouge de Gambas : lait de coco, légumes, riz** 2, 4, 6, 11, 13, 14 **35,00 €**
 Red Prawn 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 €**
 - Boeuf** Beef **33,00 €**
 - Crevettes** Shrimp **33,00 €**
 - Tofu** **28,00 €**
- Présence de sauce poisson
Includes fish sauce

PATES ET RISOTTOS - PASTA & RISOTTO

- Risotto à la truffe et poulet** Chicken & truffle risotto 1, 5, 7, 14 **29,00 €**
- Risotto à la truffe et St Jacques** Scallops & truffle risotto 1, 5, 7, 14 **33,00 €**
- Risotto artichauts & épinards à 'la Romana'** 1, 5, 7  **26,00 €**
Artichokes & spinach risotto roman style
- Risotto de la mer : loup, gambas, St Jacques, bisque de crustacés** 1, 2, 3, 4, 7, 9, 14 **39,00 €**
Seafood Risotto: sea bass, prawns, scallops, crustaceans bisque
- Penne bresaola 'Black Angus' & scamorza** 1, 7 **26,00 €**
Penne 'Black Angus' bresaola & scamorza
- Penne all' arrabbiata, olives taggiasche, basilic** 1, 5  **25,00 €**
Penne all' arrabbiata, taggiasche olives, basil

MENU ENFANTS - KIDS MENU - 10 ans years

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
Penne beurre ou sauce tomate - Penne with butter or tomato sauce Penne with butter or tomato sauce	1, 3, 7 
½ Pizza tomate mozzarella - ½ Pizza tomato mozzarella	1, 7
Inclus aussi :	
Pot de glace - Ice cream cup	7
Sirop à l'eau - cordial and water	

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.

LISTE DES ALLERGÈNES - LIST OF ALLERGENS

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



LES DESSERTS - OUR DESSERTS

Tarte du jour - Our Daily Tart	voir notre staff pour présence d'allergènes see our staff for list of allergens	
Pastilla au Toblerone - Toblerone baked in filo pastry		1, 3, 7, 8 14,00 €
Tiramisu		1, 3, 7 12,00 €
Le Brookie chocolat cacahuètes boule de glace vanille Chocolate & peanut broke with vanilla ice cream		1, 3, 5, 7 14,00 €
Charlotte aux fraises et fruits rouges Red fruit and strawberry Charlotte		1, 3, 7 14,00 €
Café gourmand, espresso et assortiment de 4 desserts... Espresso and assortment of 4 desserts...	voir notre staff pour présence d'allergènes see our staff for list of allergens	17,00 €
La boule de glace artisanale au choix : Vanille, Chocolat, Noisette, Yaourt, Citron, Caramel beurre salé, coco, Framboise, Mangue, pêche	voir notre staff pour présence d'allergènes see our staff for list of allergens	4,00 €
Artisan-made ice cream scoop - choose from: Vanilla, chocolate, hazelnut, yogurt, lemon, salted caramel, coconut, raspberry, mango, peach		
Trio de Mochi - Demandez nos parfums Mochi trio - Ask our waiter for flavours	voir notre staff pour présence d'allergènes see our staff for list of allergens	12,00 €
Salade de fruits - Fruit Salad		12,00 €
¼ ananas - ¼ pineapple		12,00 €
Assiette de pastèque - Plate of watermelon		12,00 €
Coupe de fraises - Strawberry bowl		12,00 €
Demi-melon - Half melon		12,00 €
Coupe de fruits rouges : fraises, framboises, myrtilles, mûres, groseilles Bowl of red fruits: Strawberry, raspberry, blueberry, blackberry, currant		18,00 €
Demandez aussi nos desserts du jour ! - Ask our waiters for our dessert specials!		

LES GOURMANDISES - ICE CREAM CREATIONS

15,00 €

À partager - To share

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

Banana & Chocolate: 1 scoop of chocolate and 1 scoop of vanilla ice cream, Tati Daniele cake, banana, chocolate sauce, mikado, whipped cream

L'Abricot-pêche: 1 boule yaourt, 1 boule pêche, compotée d'abricots, nectarine, crémeux bergamote et miel, meringue et biscuits gavottes

The Peach & Apricot delight: 1 scoop of yoghurt and 1 scoop of peach ice cream, apricot compote, nectarine, bergamot & honey sauce, meringue, gavottes biscuit