

la carte

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 vinegars 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 fritters	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 €

TARTINES & SALADES - TOAST & SALADS

Tartine de saumon, avocat, ricotta : roquette, tomates, pickles d'oignons rouges, grenade, huile d'olive bergamote

1, 4, 7 **28,00 €**

Version végétarienne sur demande

Salmon, avocado, ricotta toast : rocket, tomatoes, red onion pickles, pomegranate, bergamot infused olive oil
Vegetarian Option Available

Tartine Italienne : burrata, bresaola black angus, légumes grillés (courgettes, poivrons, artichauts, olives taggiasche, tomates, tomates séchées), caviar d'aubergines, roquette, pistou

1, 7 **28,00 €**

Version végétarienne sur demande

The Italian Toast : burrata, bresaola 'Black Angus', roasted vegetables (zucchini, peppers, artichokes taggiasche olives, tomatoes, sundried tomatoes), eggplant caviar, rocket, pesto
Vegetarian Option Available

Melon & jambon de Parme - Melon & Parma ham

7, 8 **27,00 €**

Salade de chèvre façon Baklava : chèvre en pâte filo, miel cranberry, pistaches, 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 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 zucchini, 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, croutons, sauce anchois

1, 5, 7, 8 **26,00 €**

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

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

Prawns Cesar Salad: prawns, hard-boiled egg, romaine lettuce, tomatoes, red onions, olives, croutons, 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, 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:

Tofu, sauce Teriyaki 2, 5, 6, 11, 14  **24,00 €**
Tofu and teriyaki sauce

Poulet sauce Goma cacahuète 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10, 11, 14 **26,00 €**
Chicken and a Goma & peanut sauce

Gambas, sauce exotique 2, 4, 5, 6, 11, 14 **35,00 €**
Prawns and an exotic sauce

Carpaccio de bœuf 180g, sauce basilic thaï 2, 4, 5, 6, 11, 14 **29,00 €**
Beef carpaccio 180g and a thai basil sauce

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

Tataki de thon avocat broccoli, riz façon 'sushi', sauce Prik Pao' 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 14 **32,00 €**
Tuna Tataki, avocado, broccoli, sushi-style rice, Prik Pao dressing

Sashimis (thon/saumon ou les 2) 110g 1, 4, 6 **28,00 €**
Sashimi (Tuna/salmon or both) 110g

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, gnocchi sauce tomate et gremolata	1, 3, 5, 7	35,00 €
La Milanaise: veal cutlet, gnocchi with tomato sauce & gremolata		
Escalope de veau sauce cèpes ou gorgonzola, gnocchi frais au jus de volaille	3, 5, 7	35,00 €
Veal escalope, porcini mushroom or gorgonzola sauce & fresh gnocchi in a chicken broth		
Souris d'agneau cuisson 8h, sauge et citrons confits : pommes purée, onion rings	5, 7	38,00 €
Slow cooked (8 hours) lamb shanks, sage and preserved lemons: potato purée, onion rings		
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		
Poulpe rôti 'Nissart' : pommes de terre sautées, artichauts, olives taggiasche, tomates cerises, tomates séchées, cébettes, toast houmoussaladière & anchois frits	1, 3, 4, 5, 14	39,00 €
Grilled Octopus 'Nissart' style : grilled potatoes, artichokes, taggiasche olives and an onion, cherry tomatoes, sundried tomatoes, spring onions, chickpea and deep-fried anchovies toast		

NOS PLATS THAÏS - 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

Gnocchi frais à la Melanzana, aubergine, olives, basilic et gremolata 1, 3, 5  **25,00 €**
Fresh Gnocchi «à la Melanzana», eggplant, taggiasche olives, basil and gremolata

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 1, 3, 7 
Penne with butter or tomato sauce

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 1, 3, 5, 7 **14,00 €**
Chocolate & peanut broke with vanilla ice cream

Charlotte aux fraises et fruits rouges 1, 3, 7 **14,00 €**
Red fruit and strawberry Charlotte

Café gourmand, espresso et assortiment de 4 desserts... voir notre staff pour présence d'allergènes **17,00 €**
Espresso and assortment of 4 desserts... see our staff for list of allergens

La boule de glace artisanale au choix : voir notre staff pour présence d'allergènes **4,00 €**

Vanille, Chocolat, Noisette, Yaourt, Citron, Caramel beurre salé, coco, Framboise, Mangue, pêche

Artisan-made ice cream scoop - choose from: see our staff for list of allergens
Vanilla, chocolate, hazelnut, yogurt, lemon, salted caramel, coconut, raspberry, mango, peach

Trio de Mochi - Demandez nos parfums voir notre staff pour présence d'allergènes **12,00 €**
Mochi trio - Ask our waiter for flavours see our staff for list of allergens

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 **18,00 €**
Bowl of red fruits: Strawberry, raspberry, blueberry, blackberry, currant

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 1, 3, 7
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 1, 3, 7
The Peach and Apricot: 1 scoop of yoghurt and 1 scoop of peach ice cream, apricot compote, nectarine, bergamot & honey sauce, meringue, gavottes biscuit