

# 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 vinegar are sourced from Maison Lucangeli based in Puglia.

### À PARTAGER - TO SHARE

- |   |  |                |
|---|--|----------------|
| <b>Guacamole &amp; tortilla chips</b>   | 5           | <b>12,00 €</b> |
| <b>Baby sardines 'La Brujula' &amp; Focaccia</b>  | 1, 4, 5  | <b>16,00 €</b> |
| <b>Edamame</b>  | 6           | <b>11,00 €</b> |
| <b>Barbagiuans 'A Roca' (10 pcs)</b>  | 1, 3, 5  | <b>20,00 €</b> |
| <b>Nems au Poulet (6 pcs) Chicken Spring Rolls</b>  | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 14   | <b>22,00 €</b> |
| <b>Mozzarella Sticks (10 pcs)</b>   | 1, 3, 5, 7  | <b>18,00 €</b> |
| <b>Beignets de Crevettes (7 pcs) Shrimp tempura</b>   | 1, 2, 5, 6   | <b>25,00 €</b> |
| <b>La Riviera : melon, jambon de Parme, tomates, mozzarella 'Fior di Latte', légumes grillés (courgettes, poivrons, artichauts, olives taggiasche, tomates séchées), pistou, pain Sarde, balsamique 7 ans d'âge</b> | 1, 6, 7, 10  | <b>40,00 €</b> |
| La Riviera: melon, Parma ham, tomatoes, mozzarella 'Fior di Latte', grilled vegetables (zucchini, peppers, artichokes taggiasche olives, sundried tomatoes), pesto, Sarde bread, 7 years aged balsamic              |  |                |
| <b>La Tapas : 4 nems, 4 beignets de Crevettes, 4 mozzarella sticks, guacamole &amp; tortilla chips</b>  | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 14   | <b>40,00 €</b> |
| La Tapas: 4 spring rolls, 4 shrimp tempura, 4 mozzarella sticks, guacamole & tortilla chips   |  |                |
| <b>Pinsa Romana à la truffe : crème de truffe, Portobello, tomates séchées, roquette, parmesan</b>  | 1, 7      | <b>28,00 €</b> |
| Truffle Pinsa Romana: truffle-based cream, Portobello mushrooms, sundried tomatoes, arugula, parmesan   |  |                |
| <b>Pinsa Romana mozzarella 'Fior di Latte' : roquette, tomates cerises, pistou</b>  | 1, 7      | <b>25,00 €</b> |
| Pinsa Romana mozzarella 'Fior di Latte': arugula, cherry tomatoes, pesto  |  |                |

## LES SALADES - OUR SALADS

**Salade de chèvre et Jambon de Parme façon Baklava : chèvre en pâte filo, miel cranberry, pistaches, Portobello, mesclun, tomates, oignons et vinaigrette Xérès**

1, 7, 8 **27,00 €**

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

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

7, 8  **24,00 €**

Artichoke salad: artichoke, local zucchinis, arugula, parmesan, hazelnuts, 7 years aged balsamic

**L'italienne : melon, bresaola, tomates, mozzarella burrata, légumes grillés, pistou, pain sarde, balsamique 7 ans d'âge**

1, 6, 7, 10 **28,00 €**

L'italienne: melon, bresaola, tomatoes, burrata mozzarella, grilled vegetables, pesto, 'sarde' bread, 7 years aged balsamic

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

7  **26,00 €**

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

**Salade Niçoise : tomates, cébettes, mesclun, radis, artichauts, poivrons, olives, œuf dur, thon Ortiz, anchois**

3, 4 **27,00 €**

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

**Salade César : poulet plancha, bacon, œuf dur, laitue romaine, tomates, oignon rouge, olives, croûtons, sauce anchois, parmesan**

1, 3, 4, 7, 10 **27,00 €**

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

**Salade César gambas** : gambas sauvages, œuf dur, laitue romaine, tomates, oignon rouge, olives, croûtons, sauce anchois

1, 2, 3, 4, 7, 10 **35,00 €**

Prawns Cesar Salad: wild 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 basilic Thaï**

1, 2, 4, 5, 6, 11, 14  **25,00 €**

Tofu and Thai basil sauce

**Poulet sauce Goma cacahuète**

1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10, 11, 14 **27,00 €**

Chicken and a Goma & peanut sauce

**Gambas sauvages, sauce exotique**

2, 4, 5, 6, 11, 14 **35,00 €**

Wild Prawns and an exotic 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, brocoli, 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 (10 pcs)** 4 **28,00 €**

Sashimi (Tuna/salmon or both) 110g


## 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  **27,00 €**

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, 4, 5, 6, 10 **27,00 €**

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

- Entrecôte '250g' avec au choix :** **38,00 €**  
 Entrecote 250g with your choice of:
- Solomillo de filet de boeuf (200g) avec au choix :** **42,00 €**  
 Beef Filet 200g with your choice of:
- 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 Façon thaï : julienne de carottes, daikon, papaye verte, chou rouge, soja, menthe, oignon rouge, coriandre, sauce basilic thaï** 1, 2, 4, 5, 7, 14  
 or The thaï way: carrots, daikon, green papaya, red cabbage, soy, mint, red onion & coriander julienne, thai basil sauce
  - ou À l'italienne : roquette, copeaux de parmesan, balsamique 7 ans d'âge, tomates séchées, pickles d'oignon rouge et artichauts frits à la Romana** 5, 7  
 or The italian way: arugula, parmesan, 7 years aged balsamic, sun-dried tomatoes, red onion pickle and fried-artichokes Romana-style
- \* La 'Milanaise' : escalope de veau, gnocchi sauce tomate et gremolata** 1, 3, 5 **38,00 €**  
 La Milanaise: veal cutlet, gnocchi with tomato sauce & gremolata
- \* Escalope de veau sauce cèpes ou gorgonzola, gnocchi frais au jus de volaille** 1, 3, 5, 7 **38,00 €**  
 Veal escalope, porcini mushroom or gorgonzola sauce & fresh gnocchi in a chicken broth
- \* Souris d'agneau cuisson 8h, sauge et citrons confits : pommes purée, oignons frits** 1, 5, 7 **41,00 €**  
 Slow cooked (8 hours) lamb shank, sage and preserved lemons: potato purée, fried onions
- Filet de loup : ratatouille, panisses, salade d'épinards, avec au choix :** **35,00 €**  
 Seabass Filet, ratatouille, panisses, spinach salad, with your choice of:
- sauce vierge** 4, 5, 8
  - sauce hollandaise** 3, 4, 5, 7, 8
- Gambas à la Provençale, sauce vierge salicorne, riz, ratatouille** 2 **42,00 €**  
 Prawns à la Provençale (garlic and parsley), sauce vierge with glasswort, rice & ratatouille
- \* Ce plat n'est pas disponible entre 15h30 et 18h30**  
 This dish is not available between 3:30 and 6:30PM

## NOS PLATS THAÏ - OUR THAI DISHES

**Curry Jaune de Poulet : lait de coco, légumes, riz** 2, 4, 6, 11, 14 **30,00 €**  
Yellow Chicken Curry: coconut milk, mixed vegetables, rice

**Curry Rouge de Gambas sauvages : lait de coco, légumes, riz** 2, 4, 6, 11, 14 **35,00 €**  
Red Wild Prawn Curry: coconut milk, mixed vegetables, rice

**Les Pad Thaï : nouilles de riz, légumes croquants, cacahuètes, oignons frits, pousses 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 sprouts, coriander and Tamarin 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 5, 7 **30,00 €**
- Risotto à la truffe et St Jacques** Scallops & truffle risotto 5, 7, 14 **33,00 €**
- Risotto artichauts & épinards à 'la Romana'** 5, 7  **27,00 €**  
Artichokes & spinach risotto roman style
- Risotto de la mer : loup, gambas sauvages, St Jacques, bisque de crustacés** 2, 4, 7, 9, 14 **42,00 €**  
Seafood Risotto: sea bass, wild prawns, scallops, crustaceans bisque
- \* Gnocchi frais alla Melanzana, aubergine, olives, basilic et gremolata** 1, 3  **25,00 €**  
Fresh Gnocchi «alla Melanzana», eggplant, taggiasche olives, basil and gremolata
- Penne Jambon de Parme & scamorza** 1, 7 **26,00 €**  
Penne Parma Ham & scamorza
- Penne all' arrabbiata, olives taggiasche, basilic** 1  **25,00 €**  
Penne all' arrabbiata, taggiasche olives, basil

**\* Ce plat n'est pas disponible entre 15h30 et 18h30**  
This dish is not available between 3:30 and 6:30PM

## MENU ENFANTS - KIDS MENU


- 10 ans years

16,00 €

**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, 7   
Penne with butter or tomato sauce

**½ Pizza tomate mozzarella** - ½ Pizza tomato mozzarella 1, 7

**Inclus aussi :**

**Boule de glace** - Ice cream scoop 7

**Sirop à l'eau** - cordial and water

## LE REPAS DU CHIEN - DOGGY MEAL

12,00 €

**Poulet, légumes, riz** - Chicken, veggies, rice

# LES GOURMANDISES - À partager (ou pas)

## OUR DESSERTS - To share (or not)

**La coupe Fruit Rouge : 1 boule yaourt, 1 boule framboise, crumble, fruits rouges, sauce fruits rouges, gavottes, chantilly** 1, 3, 7, 8 **16,00 €**

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

**L'agrume : 1 boule yaourt, 1 boule citron, segments d'oranges et pamplemousses, crumble, meringue et chantilly, crémeux citron** 3, 7, 8 **16,00 €**

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

**Les Pains Perdus :** **16,00 €**

Our French Toasts:

**Façon Tatin : pommes caramélisées, caramel beurre salé, glace vanille** 1, 3, 7

Tatin style: caramelized apples, salted caramel butter sauce, vanilla ice cream

**Fruits Rouges : yaourt grec, fruits rouges, coulis de fruit rouge, glace yaourt** 1, 3, 7

Red fruit: greek yogurt, red fruit, red fruit coulis, yogurt ice cream

**Le Choco Banane Pécan : sauce chocolat au lait, banane, glace vanille, noix de pécan** 1, 3, 7, 8

Banana, chocolate & Pecan: milk chocolate sauce, banana, vanilla ice cream, pecan

## LES DESSERTS - OUR DESSERTS

**Pastilla au Toblerone** - Toblerone baked in filo pastry 1, 3, 7, 8 **14,00 €**

**Éclair ou Chou du Jour (sans gluten)**

Daily Eclair & Chou (gluten free)

voir notre staff pour présence d'allergènes  
see our staff for list of allergens

**Tiramisu**

1, 3, 7 **12,00 €**

**Le Brookie chocolat pistaches boule de glace pistache**

Chocolate & pistachio Brookie with pistachio ice cream

1, 3, 7, 8 **15,00 €**

**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 **14,00 €**

**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**

Bowl of red fruits: Strawberry, raspberry, blueberry, blackberry

**18,00 €**

**Assiette de fruits selon saison** - Fruits platter

**30,00 €**

**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, caramel beurre salé, pistache, coco  
sorbets framboise, citron, mangue**

Artisan-made ice cream scoop - choose from:

Vanilla, chocolate, hazelnut, yogurt, salted caramel, pistachio, coconut  
raspberry, lemon, mango sorbets

voir notre staff pour présence d'allergènes **4,00 €**

see our staff for list of allergens

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

## LISTE DES ALLERGÈNES

1. Céréales contenant du gluten
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 SO<sub>2</sub>)
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques

## LIST OF ALLERGENS

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans and crustacean products
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and peanut products
6. Soybeans and soybean products
7. Milk and milk products (including lactose)
8. Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, macadamia nuts, Brazil nuts, Queensland nuts, pistachios) and tree nut products
9. Celery and celery products
10. Mustard and mustard products
11. Sesame seeds and sesame seed products
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l (expressed as SO<sub>2</sub>)
13. Lupin and lupin products
14. Molluscs and mollusc products

100% VEGETARIAN



VEGAN



**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.