la carte

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' (10 pcs)	1, 3, 5	**20,00** €
Nems au Poulet (6 pcs) Chicken Spring Rolls	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 14	**22,00** €
Mozzarella Sticks (10 pcs)	1, 3, 5, 7	**18,00** €
Beignets de Crevettes (7 pcs) Shrimp tempura	1, 2, 5, 6	**25,00** €
La Tapas : 4 nems, 4 beignets de Crevettes, 4 mozzarella sticks, guacamole & tortilla chips La Tapas: 4 spring rolls, 4 shrimp tempura, 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 mushrooms, sundried tomatoes, arugula, parmesan	1, 7	**28,00** €
Pinsa Romana mozzarella 'Fior di Latte' : roquette, tomates cerises, pistou Pinsa Romana mozzarella 'Fior di Latte': arugula, cherry tomatoes, pesto	1, 7, 8	**25,00** €

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 Ham 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

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 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, 8 **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

✱ **Entrecôte de veau façon Milanaise, gnocchi sauce tomate et gremolata** 1, 3, 5 **38,00** €
Veal Entrecôte 'Milanaise, gnocchi with tomato sauce & gremolata

✱ **Entrecôte de veau sauce cèpes ou gorgonzola, gnocchi frais au jus de volaille** 1, 3, 5, 7 **38,00** €
Veal Entrecôte, 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** €

Steak haché, légumes, riz - Beef patty, veggies, rice

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 SO2)
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 SO2)
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.

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) voir notre staff pour présence d'allergènes
Daily Eclair & Chou (gluten free) see our staff for list of allergens

Tiramisu 1, 3, 7 **12,00** €

Le Brookie chocolat pistaches boule de glace pistache 1, 3, 7, 8 **15,00** €
Chocolate & pistachio Brookie with pistachio ice cream

Trio de Mochi - Demandez nos parfums voir notre staff pour présence d'allergènes **14,00** €
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** €

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

La boule de glace artisanale au choix : voir notre staff pour présence d'allergènes **4,00** €
Vanille, chocolat, noisette, yaourt, caramel beurre salé, pistache, coco
sorbets framboise, citron, mangue
Artisan-made ice cream scoop - choose from: see our staff for list of allergens
Vanilla, chocolate, hazelnut, yogurt, salted caramel, pistachio, coconut
raspberry, lemon, mango sorbets

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



Retrouvez toutes les informations sur
lanotebleue.mc