

A PARTAGER – TO SHARE

Tempura de Gambas, Mayo Kimchee Shrimp Tempura, Kimchee Mayonnaise	24€
Camembert Chaud, Pomme Verte & Toasts (V) Hot Camembert Cheese, Green Apple & Toast	24€
Sashimi de Thon, Sauce Ponzu (GF) Tuna Sashimi, Ponzu Sauce	28€
Risotto Truffe, Parmesan et Roquette (V) Truffle Risotto with parmesan & Arugula	26€

POUR COMMENCER - STARTERS

Salade fraîcheur à la Féta (GF – V) Tomato, Cucumber, Watermelon, Kalamata Olives & Feta Cheese	25€
Tomate, Burratina au Pesto, Gressin (V) Tomato, Burratina & Pesto, Grissini	28€
Salade César, Poulet pané & Bacon Cesar Salad, Fried Chicken & Bacon	26€
Céviche de Mahi-Mahi mariné au Citron Vert & Coco (GF) Coconut & Lime Mahi-Mahi Ceviche	28€
Poke Bowl au Thon Frais Mariné Fresh Tuna marinated Poke Bowl with Quinoa & Vegetables	29€

POISSONS - FISH

Linguine aux Vongoles Clams Linguine	28€
Burger de Mahi-Mahi & Ses Frites Fresh Mahi-Mahi Burger & French Fries	29€
Bagel Saumon Fumé, Guacamole & Roquette Smoked Salmon Bagel, Guacamole & Arugula	29€
Poelée de Daurade mi-cuite, Sésame & Herbes, Riz Noir Half Cooked local Sea Bream, Sesame & Herbs, Black Rice	29€
Filet de Mahi, Purée de Patate Douce au Gingembre et Coco Fresh Mahi Fillet, Ginger & Coco Sweet Potatoe Mash	32€
Filet de Bar, Quinoa Tomate Basilic & Sauce Vierge Sea Bass Fillet, Tomato & Basil Quinoa, Virgin Sauce	32€
Tagliatelles à la Langouste Fresh Lobster Pasta	39€
Langouste Grillée, Riz Mélangé & Sauce Vierge (GF) Fresh Grilled Lobster, Mixed Rice & Virgin Sauce	9€/100gr

VIANDES - MEAT

Thaï Beef au Satay, Pâtes Chinoises & Ses Légumes Croquant Thaï Beef with Satay, Chinese Pasta, Fresh Vegetables & Peanuts	28€
Picanha de Bœuf (200 grs), Frites & Sauce au Poivre Beef Picanha, French Fries, Pepper Sauce	34€
Tartare de Boeuf (200gr) à l'Italienne, Salade Roquette Italian Style Beef Tartar (200gr) & Arugula Salad	30€
Escalope de Volaille à la Milanaise & Frites Milanese Chicken Cutlet & French fries	32€
Cheeseburger de Boeuf & Ses Frites Cheeseburger & French Fries	29€
La Viande du Jour & Gratin Dauphinois Maison Today's Meat Selection & Homemade Gratin Dauphinois	36€

ENFANTS - Kids

Nuggets de Poulet ou Steak haché de Bœuf 19€
Chicken Nuggets or Ground Beef Steak,

Filet de Mahi-Mahi Grillé 19€
Grilled Mahi-Mahi Fillet

DESSERTS

Fondant Chocolat, Pâte de Noisette du Piémont, Glace Vanille 13€
Chocolate Fondant & Piémont Hazelnut Spread, Vanilla Ice Cream

Tarte au Citron Yuzu, Meringue Craquante 13€
Lemon Yuzu Pie, Crunchy Meringue

Panna Cotta Vanille de Madagascar, Saveurs Exotiques 12€
Exotic Fruits & Madagascar Vanilla Panna Cotta

Croustillant Cacahuètes, Caramel Beurre Salé 14€
Peanuts and Salted Caramel Crunchy

Beignets Churros, Sauce Chocolat, Chantilly 13€
Homemade Churros, Chocolate sauce, Whipped Cream

Salade de Fruits Frais de Saison, Sorbet Citron 15€
Fresh Seasonal Fruits Salad & Lemon Sorbet

Glaces & Sorbets "Le Petit Deauville", Chantilly à la demande 5€
Vanilla, Chocolate, Coffee, Mango, Lime, Coconut, Raspberry, Grapefruit-Ginger

Pour accompagner votre Café, Espresso Martini, Champagne...
Champagne and Espresso Martinis will perfectly match your coffee...

Gourmandises 12€
Sweet Treats