



## A PARTAGER - TO SHARE

### **Tempura de Gambas, Mayonnaise Kimchee**

*Shrimp Tempura, Kimchee Mayonnaise*

29€

### **Sashimi de Saumon, Cives & Coriandre, Sauce Ponzu**

*Salmon Sashimi, Chives & Cilantro, Ponzo Sauce*

33€

## POUR COMMENCER - STARTERS

### **Tomate Burratina, Pesto Roquette & Prosciutto**

*Tomate Burratina, Prosciutto & Pesto*

35€

### **Salade Cesar, Gambas Tempura ou Poulet Pané & Bacon**

*Cesar Salad, Crunchy Shrimps or Fried Chicken & Bacon*

36€ / 32€

### **Tartare de Poisson – Selon Arrivage**

*Fresh Fish Tartare*

33€

### **Poke Bowl au Riz Japonais**

*Poke Bowl with Sushi Rice*

36€

### **Ceviche de Mahi-Mahi Mariné au Fruits de la Passion & Citron**

*Passion Fruit & Lemon Mahi-Mahi Ceviche*

35€

## VEGETARIEN - VEGETARIAN

### **Salade Provençale de Tomates, Olives et Pesto**

*Provençal Style Salad Tomatoes & Olives*

28€

### **Wok de Légumes Croquants, Sauce au Gingembre & Coriandre**

*Fresh Vegetable Wok, Cilantro & Ginger Sauce*

32€



## POISSONS - FISH

### **Linguine à la Langouste & Bisque Aromatisée au Rhum**

*Lobster linguine, Bisque Flavoured with Rhum*

49€

### **Burger de Mahi-Mahi & Frite**

*Fresh Mahi-Mahi Burger & French Fries*

35€

### **Pavé de Thon Mi-Cuit, Purée de Patate Douce & Bok Choy**

*Half-Cooked Tuna Steak, Sweet Potatoe Purée & Bok Choy*

35€

### **Pavé de Saumon, Sauté de Légumes Verts & Beurre Nantais**

*Salmon Filet, Green Vegetable & « Nantais » Butter*

38€

### **Filet de Vivaneau, Sommités & Purée de Choux Fleurs**

*Red Snapper Filet, Cauliflower Purée*

37€

### **Langouste Grillée, Riz Vénéré & Sauce Vierge**

*Fresh Grilled Lobster, Black Rice & Virgin Sauce*

16€ / 100Gr

## ENFANTS - KIDS

### **Filet de Mahi-Mahi Grillé – Glace**

*Fresh Grilled Mahi-Mahi – Ice cream*

21€



## VIANDES - MEATS

### **Wok de Bœuf, Pâtes Chinoises & Sauces Nham Jin**

*Beef Wok, Chinese Pasta & Nham Jin Sauce*

35€

### **Filet de Bœuf, Sauté de Pommes de Terre & Sauce aux Morilles**

*Beef Tenderloin, Sauteed Potatoes & Morel Sauce*

48€

### **Tartare de Bœuf à l'Italienne (200gr), Salade de Roquette**

*Italian Beef Tartare & Arugula Salad*

38€

### **Escaloppe de Volaille à la Milanaise & Linguine au Pesto**

*Milanese Chicken Cutlet & Pesto Linguini*

39€

### **Cheeseburger de Bœuf & Frites**

*Cheeseburger & French Fries*

39€

## ENFANTS - KIDS

### **Nuggets de Poulet ou Steak Haché de Bœuf & Frites - Glace**

*Chicken Nuggets or Ground Beef Steak – Ice Cream*

21€



## DESSERTS

### **Barre Trois Chocolats à la Fève de Tonka**

*Three Chocolates Bar with Tonka Bean*

14€

### **Infiniment Vanille, Cœur Praliné**

*« Infiniment » Vanilla & Praline Heart*

14€

### **Choux Caramélia & Noix de Pécan**

*Caramel Cream Puff*

14€

### **Churros, Sauce Chocolat & Chantilly**

*« Churros » Chocolate Sauce & Whipped Cream*

14€

### **Entremet au Citron**

*Lemon Curd « Entremet »*

14€

### **L'Exotique**

*The Exotique Dessert*

14€

### **Panna Cotta du Jour**

*Panna Cotta of the Day*

12€

### **Glace & Sorbets Maison, Chantilly à la Demande**

**Vanille, Chocolat, Coco, Mague/Passion, Citron, Fruits Rouges, Banane**

*Homemade Ice Cream & Sorbet*

*Vanilla, chocolate, Coconut, Mango/Passion, Lemon, Red Berries, Banana*

4€ / 1P

8€ / 2P

10€ / 3P



## DINNER SPECIAL LOBSTER

### **Linguine à la Langouste, Bisque Aromatisée au Rhum**

*Lobster Linguine, Bisque Flavoured with Rhum*

49€

### **Langouste Grillée, Riz Vénéré & Sauce Vierge**

*Fresh Grilled Lobster, Black rice & Virgine Sauce*

16€ / 100Gr

### **Burger de Langouste & Frites**

*Lobster Burger & French Fries*

49€

### **Salade de Langouste**

*Fresh Salad with lobster*

45€