

# *MENU SOUPER / DINNER MENU*



## ENTRÉES / APPETIZERS

Tartare de saumon au sumac et à l'estragon  
*Salmon tartar with sumac and tarragon*

Tartare de bœuf au gochujang et kimchi  
*Beef tartar with gochujang, kimchee*

Gravlax de thon, salade d'agrumes et crème sure au sumac  
*Tuna gravlax with citrus salad and sumac sour cream*

Galette de crabe et mayonnaise piri piri  
*Crab cake with peri peri mayo*

Pieuvre grillée servie avec tomates cerises et olives Kalamata  
*Grilled octopus, cherry tomatoes & kalamata olives*

Poitrine de porc braisé à l'asiatique servi avec pois au wasabi  
*Braised asian style pork belly with wasabi peas*

Fromage de chèvre poêlé aux poivrons marinés et miel chaud  
*Fried goat cheese with pickled peppers and hot honey*

Cocktail de crevettes (5)  
*Shrimp cocktail (5)*

## Soupes et salads / Soup and Salads

Bisque d'homard  
*Lobster bisque*

Soupe du moment  
*Soup of the moment*

Salade verte maison  
*House green salad*

Salade de roquette aux figues et noisettes  
*Arugula salad with figs and hazelnuts*

Salade César et lardons frits  
*Caesar salad with fried pork belly*

Salade de tomates cerises Heirloom et fromage bocconcini caprese  
avec pesto aux graines de citrouille  
*Heirloom cherry tomato and bocconcini caprese salad with pumpkin seed pesto*

### *Repas principaux / Main Meals*

Accompagné de légumes de saison et d'un choix de pommes de terre du jour,  
frites maison ou riz du jour  
*Comes with seasonal vegetables and a choice of potatoes, French fries or  
rice of the moment*

6on Filet mignon grillé servi avec sauce aux trois poivres OU beurre au truffe OU fromage bleu  
*6 oz fillet mignon with 3 pepper sauce OR truffle butter OR blue cheese*

12on Steak d'entrecôte servi avec sauce aux trois poivres OU beurre au truffe OU fromage bleu  
*12oz rib eye with 3 pepper sauce or truffle butter or blue cheese*

Carré d'agneau Demi/Half  
*Rack of lamb* *Entier/Full*

Demi-poulet de Cornouailles à la portugaise  
*Half Portuguese style Cornish hen*

Osso buco de veau traditionnel  
*Traditional veal osso buco*

Cuisse de canard confite  
*Confit duck leg*

### *De la mer / From the sea*

Accompagné de légumes de saison et d'un choix de pommes de terre du jour,  
frites maison ou riz du jour  
*Comes with seasonal vegetables and a choice of potatoes, French fries or  
rice of the moment*

Saumon grillé servi avec un beurre au homard et câpres frits  
*Grilled salmon with lobster butter and fried capers*

Poisson du moment  
*Fish of the moment*

### Tartares repas / Main Tartares

Accompagné de salade et frites maison  
*Comes with French fries and house salad*

Tartare de saumon au sumac et à l'estragon  
*Salmon tartar with sumac and tarragon*

Tartare de bœuf au gochujang et kimchi  
*Beef tartar with gochujang, kimchee*

### Pâte / Pasta

Pâte du moment  
*Pasta of the moment*

### Extras

Frites maison  
*French fries*

Légumes du jour  
*Vegetable of the day*

Pommes de terre du jour  
*Potato of the moment*

Riz du moment  
*Rice of the moment*

### Menu enfant (moins de 12 ans) / Childrens Menu (under 12 yrs)

Tendres de poulet et frites maison  
*Chicken tenders and French fries*

Roulés de saucisse et frites maison  
*Pigs in a blanket with French fries*

Pâtes au beurre, ail et fromage Padano  
*Pasta with butter, garlic and Padano cheese*

Pâtes à la sauce tomate ou rosée  
*Pasta with tomato or rose sauce*