



UNE CUISINE SINCÈRE ET GÉNÉREUSE
À BASE DE PRODUITS FRAIS, LOCAUX ET DE SAISON
ÉLABORÉ PAR LE CHEF JÉRÔME SALAT

ENTRÉES - STARTERS

SALADE D'AUTOMNE AUX ENDIVES ET POTIMARRON CONFIT, CRÉMEUX DE NOIX À LA
FOURME D'AMBERT ET POMMES VERTE, VINAIGRETTE AUX AGRUMES   13

*Autumn salad with endive & confit red kuri squash, walnut & Fourme d'Ambert cream with
green apple, citrus vinaigrette*

VELOUTÉ DE BUTTERNUT À LA NOIX DE MUSCADE, POIRE ET CROUTONS DORÉS  12

Butternut squash velouté with nutmeg, pear & golden croutons

PLATS - MAINS

CHÂTEAU FILET DE BOEUF FRANÇAIS 200G, SAUCE AU POIVRE, FRITES ET SALADE 49

200g French beef fillet, pepper sauce, French fries & green salad

NOIX DE SAINT JACQUES DE NOS CÔTES (NORMANDIE OU BRETAGNE), CÉLERI COMME  40

UN RISOTTO AUX ÉCLATS DE CHÂTAIGNE, CONDIMENT VINAIGRÉ AUX AGRUMES

*Scallops from the Normandy or Brittany coast, celeriac "risotto" with chestnut pieces,
citrus-pickled condiments*

CHOU FARCI À LA JOUE DE BŒUF CONFITE, LÉGUMES DE SAISON GLACÉS, 28

JUS DE CUISSON RÉDUIT

*Stuffed cabbage with slow-braised beef cheek, glazed seasonal vegetables
& reduced cooking jus*

FILET DE MERLU, FONDUE DE POIREAUX AU CURRY, CRÈME D'AMANDES GRILLÉES  27

Hake fillet, curried leek fondue & roasted almond cream


Sans gluten
Gluten free


Végétarien
Vegetarian

Prix nets en euros – Taxes et service compris. La liste des allergènes est disponible auprès de nos équipes.

Toutes nos viandes sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en Union Européenne et Royaume-Uni - Seule l'origine de la viande du jour peut varier

Net prices in euros – Tax and service fee included. For any food allergy, please inform your waiter

All our meats are from animals born, bred and slaughtered in European Union and United Kingdom - Only the meat of the day origin may vary

L'INSTANT GOURMET - GOURMET MOMENT

TARTARE DE BŒUF DU LIMOUSIN AU COUTEAU 180G AU SATÉ, CORIANDRE, CITRON VERT, FRITES ET SALADE <i>Hand-cut Limousin beef tartare (180g) with satay, coriander & lime, French fries & salad</i>	26
FOIE GRAS DE CANARD DE LA MAISON "OLIVIER BROSSET" ET CHUTNEY DE KIWI <i>Olivier Brosset house duck foie gras with kiwi chutney</i>	23
CARPACCIO DE SAUMON GRAVELAX, CONDIMENT MANGUE BETTERAVE ET CITRON VERT <i>Salmon gravlax carpaccio with mango, beetroot & lime condiment</i>	 23
PANAIS GRILLÉ, VANILLE ET GINGEMBRE, CRÈME CITRONNÉE ET CRUMBLE DE NOISETTES <i>Roasted parsnip with vanilla & ginger, lemon cream & hazelnut crumble</i>	 19
GARNITURES : FRITES OU LÉGUMES DE SAISON <i>Side dishes: French fries or seasonal vegetables</i>	6

INCONTOURNABLES - ESSENTIALS

BURGER DE BŒUF, CRÈME MASCARPONE FAÇON BÉARNAISE, COMPOTÉE D'OIGNONS AU THYM, BEAUFORT, MOUTARDE VERTE AUX HERBES ET FRITES <i>Beef burger with Béarnaise-style mascarpone cream, thyme onion compote, Beaufort cheese, green herb mustard & French fries</i>	28
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE, SAUCE BÉARNAISE, FRITES ET SALADE <i>Milanese-style veal escalope, Béarnaise sauce, French fries & salad</i>	26
FILET DE CABILLAUD PANÉ COMME UN FISH & CHIPS, FRITES, SALADE ET SAUCE TARTARE <i>Breaded cod fillet, fish & chips style, tartar sauce with French fries & salad</i>	26
CLUB SANDWICH CÉSAR AU POULET, BACON, OEUF, PARMESAN, LAITUE ROMAINE, SAUCE CÉSAR ET FRITES <i>Chicken Caesar club sandwich, bacon, egg, Parmesan, romaine lettuce, Caesar dressing & French fries</i>	23
SALADE CÉSAR POULET ET BACON OU SAUMON MARINÉ <i>Chicken Caesar salad with bacon, or marinated salmon</i>	23
ASSIETTE DE CHARCUTERIES, FROMAGES ET CROQUETTES DE CAMEMBERT <i>Charcuterie and cheese platter with a Camembert croquette</i>	19
OMELETTE NATURE OU GARNIE (AU CHOIX : HERBES, JAMBON, CHAMPIGNONS OU FROMAGE) <i>Plain omelette or with your choice of filling (herbs, ham, mushroom or cheese)</i>	 19

Prix nets en euros - Taxes et service compris. La liste des allergènes est disponible auprès de nos équipes.

Toutes nos viandes sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en Union Européenne et Royaume-Uni - Seule l'origine de la viande du jour peut varier

Net prices in euros - Tax and service fee included. For any food allergy, please inform your waiter

All our meats are from animals born, bred and slaughtered in European Union and United Kingdom - Only the meat of the day origin may vary

PÂTES - PASTA

LASAGNE AUX CHAMPIGNONS
Mushroom lasagna

✓ 24

LINGUINE À LA BOLOGNAISE
Linguine with bolognese sauce

21

RISOTTO D'ORZO PASTA À LA CRÈME DE COURGE, BASILIC ET BEAUFORT
Orzo risotto pasta with creamy squash, basil & Beaufort cheese

✓ 19

PIZZA

QUATRE FROMAGES
Four cheese

✓ 24

VÉGÉTARIENNE LÉGUMES GRILLÉS PISTOU
Vegetarian, grilled vegetables, pistou

✓ 22

REINE
Ham and mushroom

24

MARGHERITA
Margherita

✓ 21

TIMO LE TOUCAN

MENU ENFANT 14€

PLATS - MAINS

MINI PIZZA ✓
Mini pizza

NUGGETS DE POULET
Chicken nuggets

POISSON PANÉ
Breaded fish

STEAK HACHÉ
Minced beef

GARNITURE AU CHOIX :
FRITES OU HARICOTS VERTS
(HORS MINI-PIZZA)
*Choice of side: French fries or green beans
(excluding the mini pizza)*

DESSERTS

GLACE 1 PARFUM AU CHOIX :
CHOCOLAT, CAMEL AU BEURRE SALÉ, PISTACHE
OU VANILLE
*Ice cream 1 scoop of your choice:
Chocolate, pistachio, salted caramel or Vanilla*

BOISSONS - DRINKS

SIROP À L'EAU
GRENADINE, FRAISE, FRAMBOISE, MENTHE
OU PÊCHE
*Flavoured water syrups
Grenadine, mint, peach, strawberry or raspberry*

À PARTIR DE 3 ANS JUSQU'À 11 ANS
FROM 3 TO 11 YEARS

LES PETITS PLAISIRS - CLASSIC DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES (SALADE VERTE À LA DEMANDE) <i>Selection of cheeses (green salad available upon request)</i>	12
CAFÉ GOURMAND <i>Gourmet coffee (coffee served with a selection of mini desserts)</i>	14
TARTELETTE BANANE ET CRÈME CACAHUÈTE, GANACHE MONTÉE À LA VANILLE ET PRALINÉ CACAHUÈTE <i>Banana & peanut tartlet, vanilla whipped ganache & peanut praline</i>	✓ 14
DOUCEUR CRÉMEUX CHOCOLAT ET ORANGE, ORANGE INFUSÉE À LA BERGAMOTE, ÉCLATS DE MERINGUE ET SABLÉ <i>Chocolate & orange cream delicacy, bergamot-infused orange, meringue & shortbread crumble</i>	✓ 14
TIRAMISU POMME SPÉCULOOS ET SUREAU <i>Apple, speculoos & elderflower tiramisu</i>	✓ 12
MONT BLANC <i>Mont Blanc</i>	✓ 12
GLACE ET SORBETS ARTISANAUX DE LA MAISON "PÔLE SUD" 3 PARFUMS AU CHOIX: CAFÉ, CHOCOLAT, CITRON, FRAISE, MANGUE, PASSION, PISTACHE OU VANILLE <i>Artisanal ice cream & sorbets by Maison Pôle Sud 3 scoops of your choice: Coffee, chocolat, lemon, mango, passion fruit, pistachio, strawberry or vanilla</i>	✓ 12
SALADE DE FRUITS FRAIS INFUSÉS À LA MENTHE <i>Fresh fruit salad with mint infusion</i>	✂ ✓ 10

CAFÉS ET THÉS - COFFEE & TEA

EXPRESSO - Espresso	4	CHOCOLAT CHAUD - Hot chocolate	6
DÉCAFEINÉ - Decaffeinated	4	THÉ - Tea	6
ALLONGÉ - Americano	6	INFUSION - Infusion	6
DOUBLE EXPRESSO - Double espresso	6	THÉ MATCHA - Matcha Tea	7
CAFÉ LATTE - Latte coffee	6		
CAPPUCCINO	6	SUPPLÉMENT SIROP - Extra syrup	0.50
CAFÉ GLACÉ - Iced coffee	6	CARAMEL, NOISETTE OU VANILLE <i>Caramel, hazelnut or vanilla</i>	