



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

ENTRÉES - STARTERS

- | | |
|--|--|
| GAMBAS RÔTIES, MELON PASTÈQUE ET CRÈME DE CHÈVRE À LA MENTHE
<i>Roasted king prawns, melon & watermelon with minted goat's cheese cream</i> |  14 |
| SALADE DE TOMATES COLORÉES À LA LAVANDE, CRÈME DE BURRATA
ET CONFITURE DE GREEN ZEBRA
<i>Heirloom tomato salad with lavender, burrata cream & green zebra tomato jam</i> |   13 |
| GASPACHO DE CONCOMBRE, GRANNY SMITH ET CONDIMENT ACIDULÉ
<i>Cucumber & Granny Smith gazpacho with a tangy condiment</i> |   12 |

PLATS - MAINS

- | | |
|---|--|
| CHÂTEAU FILET DE BOEUF FRANÇAIS 200G, SAUCE AU POIVRE, FRITES ET SALADE
<i>200g French beef fillet, pepper sauce, French fries & green salad</i> | 49 |
| ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE, POLENTA AU ROMARIN ET ABRICOTS
<i>Slow-cooked lamb shoulder, rosemary polenta & apricot</i> |  28 |
| FILET DE DAURADE, CHOUX-FLEURS ET PÊCHES RÔTIES
<i>Sea bream fillet with cauliflower & roasted peaches</i> |  26 |


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 and lime, French fries & salad</i>	26
FOIE GRAS DE CANARD DE LA MAISON "OLIVIER BROSSET" ET CHUTNEY DE KIWI <i>Maison Olivier Brosset duck foie gras with kiwi chutney</i>	22
CARPACCIO DE SAUMON GRAVELAX, CONDIMENTS MANGUE BETTERAVE ET CITRON VERT <i>Salmon gravlax carpaccio with mango, beetroot & lime condiment</i>	 22
AUBERGINES RÔTIES AU CUMIN, COULIS DE LÉGUMES JAUNES, CONCASSE DE TOMATES BASILIC ET OLIVE <i>Roasted aubergine with cumin, yellow vegetable coulis, tomato, basil & olive concassé</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 mascarpone cream in a Béarnaise style, thyme onion compote, Beaufort cheese, green herb mustard & French fries</i>	27
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE, SAUCE BÉARNAISE, FRITES ET SALADE <i>Milanese-style veal escalope, Béarnaise sauce, French fries & salad</i>	26
CLUB SANDWICH CÉSAR AU POULET, BACON, OEUF, PARMESAN, LAITUE ROMAINE, SAUCE CÉSAR ET FRITES <i>Chicken Caesar club sandwich with bacon, egg, parmesan, romaine lettuce, Caesar dressing & French fries</i>	22
SALADE CÉSAR POULET ET BACON OU SAUMON MARINÉ <i>Caesar salad with chicken & bacon or marinated salmon</i>	22
ASSIETTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES AOP/AOC DE NOS RÉGIONS <i>Plate of AOP/AOC cured meats & cheeses from our regions</i>	22
SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS, TATAKI DE THON AU PONZU, MELON ET FETA <i>Grilled vegetable salad with ponzu tuna tataki, melon & feta</i>	 22
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 SAUMON RICOTTA ET EPINARDS <i>Salmon, ricotta & spinach lasagne</i>	24
LINGUINE À LA BOLOGNAISE <i>Linguine with bolognese sauce</i>	21
RISOTTO D'ORZO À LA CRÈME DE POIVRONS ROUGES, BASILIC ET BEAUFORT <i>Orzo risotto with red pepper cream, basil & Beaufort cheese</i>	19

PIZZA

QUATRE FROMAGES <i>Four cheese</i>	24	MARGHERITA <i>Margherita</i>	19
REINE <i>Ham and mushroom</i>	24	VÉGÉTARIENNE LÉGUMES GRILLÉS PISTOU <i>Vegetarian, grilled vegetables, pistou</i>	19

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 :
VANILLE, CHOCOLAT, CARAMEL AU BEURRE
SALÉ, PISTACHE
*Ice cream 1 scoop of your choice:
Vanilla, chocolate, salted caramel, pistachio*

BOISSONS - DRINKS

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

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

LES PETITS PLAISIRS - CLASSIC DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AOP/AOC DE NOS RÉGIONS (SALADE VERTE À LA DEMANDE) <i>Selection of AOP/AOC cheeses from our regions (green salad on request)</i>	12
CAFÉ GOURMAND <i>Gourmet coffee (coffee served with a selection of mini desserts)</i>	14
SALADE DE FRAISES, CRÈMEUX CITRON BASILIC, ÉCLATS DE MERINGUE AU CITRON VERT <i>Strawberries with lemon & basil cream, crushed lime meringue</i>	14
MOUSSE AU CHOCOLAT <i>Chocolate mousse</i>	12
GLACE ET SORBETS ARTISANAUX DE LA MAISON "PÔLE SUD" 3 PARFUMS AU CHOIX: FRAISE, VANILLE, CHOCOLAT, PISTACHE, CAFÉ, MANGUE, PASSION, CITRON <i>Artisanal ice cream & sorbets by Maison Pôle Sud 3 scoops of your choice: Strawberry, vanilla, chocolat, pistachio, coffee, mango, passion fruit or lemon</i>	12
CRÈME CARAMEL <i>Crème caramel</i>	10
SALADE DE FRUITS FRAIS INFUSÉS À LA MENTHE <i>Fresh fruit salad with mint infusion</i>	10

BOISSONS - DRINKS

PERRIER 33CL	4	EXPRESSO - Espresso	4
EVIAN, BADOIT 50CL	4	DÉCAFEINÉ - Decaffeinated	4
EVIAN, BADOIT 100CL	7	ALLONGÉ - Americano	6
COCA-COLA 33CL	6	DOUBLE EXPRESSO - Double espresso	6
COCA-COLA ZERO 33CL	6	CAFE LATTE - Latte coffee	6
ORANGINA 25CL	6	CAPPUCCINO	6
SEVEN UP 33CL	6	CHOCOLAT CHAUD - Hot chocolate	6
SCHWEPES 25CL	6	THÉ - Tea	6
GINGER ALE 20CL	6	INFUSION - Infusion	6
GINGER BEER 20CL	6	SUPPLÉMENT SIROP - Extra syrup	0.50
ICE TEA 25CL	6	VANILLE, NOISETTE OU CARAMEL <i>Vanilla, hazelnut or caramel</i>	
RED BULL 25CL	8		