



Carte imaginée par notre Chef Jérôme Bartoletti

## Les Entrées

<b>LE SAUMON</b>	<b>22 Euros</b>
<i>En gravlax pané aux herbes, Œuf de poisson et crémeux d'huitres</i>	
<i>Gravlax salmon coated with herbs, fishes eggs &amp; oyster's cream</i>	
<b>LES HUITRES</b>	
<i>Spéciales de Méditerranée exondées « Agathe »</i>	
<i>Vinaigre d'échalotes</i>	<i>Par 6 :</i> <b>22 Euros</b>
	<i>Par 12 :</i> <b>35 Euros</b>
<i>Special Mediterranean oysters "Agathe", shallots vinegar</i>	
<b>LE FOIE GRAS DE CANARD</b>	<b>23 Euros</b>
<i>En escalope poêlée, déclinaison de poire et de cassis</i>	
<i>Pan-fried Duck foie gras, pear &amp; blackcurrant declination</i>	
<b>LA TRUFFE</b>	<b>22 Euros</b>
<i>En risotto tout simplement</i>	
<i>Simple Truffle Risotto</i>	
<b>L'ŒUF DUR DU PIC SAINT LOUP</b>	<b>18 Euros</b>
<i>Cuit basse température, poêlée de cèpes et bouillon de châtaigne</i>	
<i>Boiled egg from Pic Saint Loup low T° cooking, Ceps mushrooms &amp; chestnuts broth</i>	

Prix TTC, service compris



## Les Poissons

<b>LE TURBOT</b> <i>Le dos rôti, purée et bouillon d'artichauts</i> <i>Roasted back of Turbot fish, artichoke's puree &amp; broth</i>	<b>35 Euros</b>
<b>LE ROUGET</b> <i>Saisi coté peau, fenouil et soupe de poisson safranée</i> <i>Seared Red Mullet, fennel &amp; saffron fish soup</i>	<b>30 Euros</b>
<b>LES ENCORNETS DE MÉDITERRANÉE</b> <i>Sa sauce vierge aux agrumes</i> <i>Mediterranean Squids, virgin citrus sauce</i>	<b>28 Euros</b>
<b>LA LANGOUSTINE</b> <i>Les queues rôties,</i> <i>Tagliatelles de couleurs</i> <i>Roasted Langoustine's tails &amp; colored tagliatelles</i>	<b>32 Euros</b>

## Les Viandes

<b>LE CHEESEBURGER</b> <i>Revisité by Verchant</i> <i>The Verchant's cheeseburger</i>	<b>24 Euros</b>
<b>LE COLVERT</b> <i>Servi en deux cuissons, légumes racines et jus comme un civet</i> <i>Mallard Duck two ways cooked, root vegetables &amp; juice like a stew</i>	<b>28 Euros</b>
<b>LE VEAU</b> <i>La côte servie « rosé », salsifis et bouillon de parmesan</i> <i>The Veal chop cooked « rosé », salsifis &amp; parmesan broth</i>	<b>32 Euros</b>
<b>L'ENTRECOTE DE BAVIERE</b> <i>La noix maturée, oignons confits au balsamique et jus de viande corsé</i> <i>The Beef entrecote from Bavaria, candied oignons &amp; strong meat juice</i>	<b>30 Euros</b>

*Viande bovine d'origine française et Allemande*  
*Prix TTC, service compris*



## Les Desserts

<i>Sélection de desserts de la pâtissière</i> <i>Dessert selection of the pastry</i>	<b>9 Euros</b>
<i>Trio gourmand servi avec son café ou thé</i> <i>Coffee or tea « Trio gourmand »</i>	<b>12 Euros</b>
<i>L'assiette de fromages affinés</i> <i>Cheeses selection plate</i>	<b>14 Euros</b>

### **Menu Enfant 19 Euros** **(Pour les enfants jusqu'à 10 ans)**

*Saumon fumé, crème d'herbes citronnée*

\*\*\*

*Poisson (selon la pêche) poché, pommes émietées et ragout de légumes*

*Ou,*

*Viande grillée, pommes émietées et légumes verts*

\*\*\*

*Boules de glace*

*Viande bovine d'origine française et Allemande*  
*Prix TTC, service compris*



## *INFORMATIONS*

---

### *Horaires d'ouverture du restaurant :*

#### *Lundi*

*12h00 – 14h00*

#### *Du Mardi au Samedi*

*12h00 – 14h00*

*20h00 – 22h00*

#### *Dimanche*

*Brunch: 11h30 – 16h00*

### *Le restaurant met également à votre disposition :*

*Du pain sans gluten*

*Des plaids*

*Une cave à cigares*

*Des lunettes loupes*

*Des chapeaux*

*Nous informons notre aimable clientèle*

*Que nous n'acceptons plus les chèques*