



# LA CARTE

## Entrées / Starters

### CARPACCIO DE POISSON 15€

Fruits de saison, huile d'olive  
*Fish carpaccio, seasonal fruits*

### COMME UN PASTRAMI 14€

Tranche de Boeuf, pomme de terre  
croustillante, crème citronnée & herbes  
*Beef slices, crunchy potatoes, citrus &  
herbs cream*

### LES ASPERGES MALTAÏSES 15€

Sauce hollandaise à l'orange  
*Asparagus, orange hollandaise sauce*

## Plats / Mains

### LE QUASI DE VEAU 27€

Pointes d'asperges, purée d'asperge &  
estragon  
*Fillet of veal, asparagus head,  
asparagus purée & tarragon*

### LE POISSON 27€

Riz vénéré, salade de fenouil, bisque  
*Catch of the day, vénéré rice, fennel  
salad, bisque sauce*

### LES ARTICHAUTS 26€

Alla giudia, oignons brulés, sauce  
artichaut, légèrement mentholée  
*Artichoke alla giudia, burnt onions,  
artichoke and lightly minty dressing*

## Desserts

### TIRAMISU DÉCOMPOSÉ 9€

Biscuit maison, crème mascarpone, café  
*Tiramisu, home made biscuit, mascarpone  
cream, coffee*

### MOUSSE AU CHOCOLAT 9€

Caramel beurre salé, huile d'olive  
*Chocolate mousse, salted caramel,  
olive oil*

### AFFOGATO 9€

Glace vanille maison, café espresso  
*Vanilla ice cream, espresso coffee*

### LA FRAISE 9€

Crème vanille, feuilletine, fraises  
*Vanilla cream, feuilletine, strawberries*

### ASSIETTE DE CHÈVRE 9€

*Goat cheese plate*