

MENU

LA MAISON





SALADES ET ENTRÉES SALADS AND STARTERS

Salade du Sud 16

Feta , tomates du potager, pastèque, concombres, olives et assaisonnement huile d'olive et agrumes

Watermelon salad

Creamy Feta Cheese, homegrown greenhouse tomatoes, cucumbers, olives and citrus dressing

César Salade 14

Salade romaine, parmesan, croutons et assaisonnement césar

Suppléments :

Dés de saumon grillés 4

Blanc de poulet grillé 4

Caesar salad

Romaine lettuce, parmesan cheese, croutons and Caesar dressing Add ons :

Grilled salmon cubes

Grilled chicken breast

Gaspacho 12

Tomates séchées, concombre, poivrons, oignons rouges, balsamic blanc et herbes fraîches

Chilled gaspacho

Sun-ripened tomatoes, cucumber, peppers, red onions, white bell balsamic and fresh herbs

Plateau d' antipasti 32

Convient pour 2

Légumes méditerranéens marinés, olives, charcuteries diverses, Feta et mozzarella

Antipasti platter

Good for 2

Marinated Mediterranean vegetables, olives, artichokes, different cold cuts, feta cheese and mozzarella cheese

Carpaccio de St Jacques 22

St jacques marinées ,zests de citron , lait de coco, ciboulette

Scallop Carpaccio

Marinated scallops, lemon zest, coconut milk, chives

Burrata de Buffala du Chef 16

Tomates du jardin, pesto, huile de basilic et pignons de pin

Buffalo mozzarella

Roma tomatoes, olives, basil oil and pine nuts

Carpaccio de bœuf 19

Ricotta, huile de sesame, pignons de pin, ciabatta

Beef carpaccio

Ricotta, Sesame oil, pin nuts, ciabatta





PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

Burger du Chef à l'italienne 28

Avec en accompagnement des frites croustillantes ou l'une des salades

Burger 100% pur boeuf, cheddar, mozzarella, tomates, oignons caramélisés, cornichons, laitue iceberg et la sauce secrète du chef

Chef's Italian style burger

Served with crispy fries or one of our salads

100% pure beef burger with cheddar, mozzarella, tomatoes, caramelized onions, pickles, iceberg lettuce and the chef's secret sauce

Filet de Dorade poêlé 25

Purée de céleri-rave, épinards et poireaux, beurre et thym

Pan-Seared Sea Bream Fillet

Celeriac Purée, Spinach and Leeks, Butter and Thyme

Piccata milanaise de poulet 23

organique

Préparation à base d'oeuf et de parmesan, compotée de tomates, courgettes et tagliatelles

Organic chicken piccata Milanese

Parmesan- egg batter, tomato compote, zucchini and tagliatelle

Côtelettes d'agneau à la 26

méditerranéenne

3 belles côtelettes d'agneau fondantes à souhait et son gratin d'aubergines

Mediterranean lamb chops

Three succulent lamb chops with eggplant gratin

Filet Pur de bœuf 28

Filet pur de bœuf grillé, jus de viande, pomme de terre grenaille, brocoli

Filetto di manzo

Grilled beef tenderloin slice, gravy, potato gratin, grilled asparagus and baby carrots

Carbonade Flamande 23

Morceaux de bœuf fondants, oignons, bière, pain d'épice et bouquet garni

Flemish Beef Stew

Tender Beef Chunks, Onions, Beer, Gingerbread, and Bouquet Garni

Pêche du jour 28

Laissez vos papilles être surprises par la fraîcheur de nos fruits de mer du jour ! Saisissez-les, tant qu'ils sont frais !

Catch of the day

Reel into your taste buds the freshest seafood delight of the day! Catch it while it's fresh!

PÂTES

PASTAS

Penne arrabbiata 17

Sauce tomate, piment, ail et basilic, stracciatella et parmesan

Penne arrabbiata

Tomato sauce with chili, garlic, and basil, topped with stracciatella and Parmesan

Linguine aux Palourdes 23

Sauce crème, basilic et parmesan

Linguine with Clams

Cream Sauce, Basil, and Parmesan

RISOTTO

RISOTTO

Risotto champignons 22

et truffe

Risotto aux champignons, crème de truffe, parmesan et herbes aromatiques, tuile de parmesan

Risotto porcini e truffle

Tasty risotto, porcini, truffle cream, parmesan cheese and herbs

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES

Salade mixte 4

Mixed salad

Frites 4

French fries

Légumes sautés 4

Stir-fried vegetables

Purée 4

Mashed potatoes





DESSERTS *DESSERTS*

Tiramisu aux deux Citrons 13

Biscuits cuillères, les deux citrons, mascarpone, œufs et sucre

Two-Lemon Tiramisu

Ladyfingers, two types of lemon, mascarpone, eggs, and sugar

Pavlova aux fruits exotiques 13

Pavlova with Exotic Fruits

Moelleux au chocolat et sa glace au sésame 13

Chocolate Fondant with Sesame Ice Cream

Dame Blanche 10

Glace vanille, chocolat chaud, amandes et chantilly

Dame Blanche

Vanilla ice cream with hot chocolate, almonds, and whipped cream

Brioche façon Pain perdu et sa glace 13

vanille de Madagascar

French Toast-Style Brioche with

Madagascar Vanilla Ice Cream

Le Chocolat façon Chef 12

Chocolat noir monté en ganache ,crumble et fruits secs

The Chef's Chocolate

Dark Chocolate Ganache, Crumble, and Dried Fruits

MENU ENFANT *CHILDREN'S MENU*

15€

Pâtes bolognaise

Bolognese Pasta

Fish and chips

Hamburger

Glace vanille ou mousse au chocolat

Vanilla ice cream or chocolate mousse

Merci d' informer notre aimable personnel, si vous souffrez d' allergies ou de n' importe quel régime alimentaire spécifique.

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements.

Vins prestigés

Rouges

*Malbec domaine de la provenquière 2023 :
26.50/6.5*

*Brouilly Domaine des grandes vignes 2020 :
38.50/8*

*Saumur The Cab ! domaine de la Paleine : 40/8
Sancerre Pinot noir domaine Berthier 2020 : 45.50/9
Saint Emilion grand cru château Cruzeau 2013 :
50/10*

*Bourgogne hautes cotes de nuits 2021 : 51.50/10
Pessac Léognan l'abeille de Fieuzal 2016 :
58.50/11.50*

Château neuf du pape le traversier 2019 : 65/13

Rosés

*Languedoc IGP Naturel Ultime 2022 : 30/6
Coteaux Varois en Provence Joio 2022 : 41/8*

Blancs

*Sémillon domaine de la provenquière 2022 : 26/6
Graves château les Clauzots 2021 : 34/7
Cote du Rhône domaine la Guicharde 2021 : 36/7.50
Riesling Alsace domaine Schoenheintz 2021 :
37.50/7.50*

*Pouilly fumé domaine Franck Millet 2022 : 48/9.50
Bourgogne Chardonnay domaine Pigneret et fils
2021 : 49.50/10*

*Crozes Hermitage domaine des Rémoziers 2021 :
50/10*

*Chablis 1er cru Montmains domaine du chardonnay
2020 : 54/11*

