

## Dessert

---



**Crêpes**

## Desserts

---



**Apple**

9



**Crème glacée à la fraise**



**glace au chocolat**

22



**Tarte Tatin**

10



**Tarte fine aux pommes et son caramel au beurre salé**

12  
€



**Financier et sa crème capuccino**

13  
€



**Coulant au chocolat 70% cacao et sa crème glacée**

12  
€



**Chocolat Lava Cake**

## Boissons non alcoolisées

---



Eau

## Soupes

---



Gem lettuce

## Pâtes

---



Parmesan

## Pizza

---



Pizza française



Champignons

## Mains

---



Fillet

## Plats principaux

---



Morue

## Plats d'accompagnement

---



Les pommes de terre

## Salade

---



Salade

9

## Extras

---



**Quinoa**

## Plats de poisson

---



**Croquettes de poisson**

7

## Fruits de mer

---



**Crevettes**

10

## SIDES

---



**Pois**

## Boissons

---



**Verre de vin**



**Juice**

## Chicken

---



Poulet frite

14

## Plats végétariens

---



Les plats végétariens

9

## Baguettes

---



Œuf

## Entrées chaudes

---



Légumes

## Chicken & Snacks

---



**Pommes**

## **Viande de poulet**

---



**Pan**

## **Viande de porc**

---



**La viande de porc**

## **Saucen, Chutneys & Extras**

---



**Sauce**

## **Chops**

---



**Carré d'agneau**

## Rigatoni

---



Rigatoni à la Chef

10

## Salads & Pickles

---



Concombre

## Häagen Dazs

---



Caramel salé

9

## Griechische Küche

---



Filet

## Indische Lammgerichte

---



Agneau

9

## Fast Foods

---



Pommes de terre grillées

## Noodle

---



Crabe

## Extra Portionen

---



Beurre

## Eiskugeln

---



Caramel



## Alkoholfrei Getränke

---



**Pamplemousse**

## Entrees

---



**Velouté de cèpes, oeufs bourillés infusés au lard**

18  
€



**Langoustines grillées, crème de cresson, noix et vieux comté**

20  
€



**Légumes du potager et jus de betteraves acidulé**

16  
€

## Create your Own

---



**Sauces**

## FORMULE DU MIDI €22.9

---



**Appétissant**

## Uncategorized

---



**Lomo ibérique, artichauts sautés, momusseline de céleri et sauce au foie gras**

30  
€



**Filet de veau de l'Aveyron et du Séfgala, poêlée de champignons et son jus corsé**

33  
€



**Bar de ligne, crème de potimarron et courge butternut confite**

35  
€



**Tarte aux pommes**



**Sushi à l'avocat**



**Cours principal**



**Ramen**



**Des desserts**



**Dessert**



**Foie Gras**