

La Spécialité Internationale du Jour

La Specialità Internazionale del giorno

The International Specialty of the day

Lundi : Amérique

Lunedì — Monday — Lunes

Brochettes de poulet à la mexicaine — Riz, maïs et épinards € 14,00

Spiedini di pollo, olio di oliva, cumino, coriandolo – Riso, mais dolce e spinaci

Chicken skewers, olive oil, cumin, coriander – Rice, sweet corn and spinach

Mardi : Îles

Martedì — Tuesday — Martes

**Côte de veau à la noix de coco et à la noix de cajou
— Riz et bananes plantains** € 20,00

Costoletta di vitello, noce di cocco, noce di acagiù, pomodoro – Riso e platani

Veal chop, coco-nut, cashew nut, tomato – Rice and plantain

Mercredi : Europe

Mercoledì — Wednesday — Miercoles

Pintade grillée au bacon et au vin blanc — Riz et épinards € 14,00

Faraona alla griglia, pancetta affumicata, scalogno, funghi, Cognac, vino bianco – Riso e spinaci

Grilled guinea fowl, bacon, shallot, mushrooms, Cognac, white wine

– Rice and Spinach

Jeudi : Afrique

Giovedì — Thursday — Jueves

Couscous € 16,00

Couscous, faraona, agnello, verdure assortite, spezie

Couscous, guinea fowl, lamb, assorted vegetables, spices

Vendredi : Asie

Venerdì — Friday — Viernes

Nems vietnamiens € 12,50

Involtini fritti di carne di maiale tritata, gamberetti, funghi e insalata

Vietnamese small pork spring rolls, shrimps, mushrooms and salad

Samedi : Europe

Sabato — Saturday — Sabado

Grenadin de veau au poivre vert — Pommes Paillason et asperges € 19,00

Vitello, pepe verde, vino bianco, Cognac, scalogno – Patate paillason e asparagi

Veal, green pepper, white wine, Cognac, shallot – Potatoes pancake and asparagus

Soupes maison

Zuppe fatte in Casa – Soups Home-made

Soupe à la vermicelle € 7,00

Vermicelli, funghi neri, carne di manzo, pollo, cipolle verdi
Vermicelli, black mushrooms, beef, chicken, green onions

Soupe à l'oignon gratinée € 8,00

Zuppa di cipolla gratinata
French onion soup « au gratin »

Antipasti

Légumes mixtes frites € 6,50

Verdure miste pastellate
Fried mixed vegetables

Antipasto en rosace € 9,50

Prosciutto crudo, salami, mozzarella, melone, pomodoro, formaggio,
cetriolini sottaceto, toast, olive neri
Raw ham, salami, mozzarella, melon, tomato, cheese, gherkins, toast, black olive

Bloc de foie gras servi avec toasts € 14,00

Fegato grasso d'oca con pane tostato
Goose foie gras with toasted bread

Entrées froides

Insalata e primi freddi - Cold appetizers

Salade de crudités € 6,00

Insalata, cetrioli, pomodoro, barbabietole, carote, uova
Salad, cucumbers, tomato, beetroots, carrots, eggs

Salade végétarienne à la façon du chef € 6,50

Insalata, pomodoro, cetrioli, barbabietole, mais dolce, noci, uova fritte
Salad, tomato, cucumbers, beetroots, sweet corn, walnuts, fried eggs

Salade vitaminée aux agrumes et au jambon € 8,50

Insalata, avocado, prosciutto crudo, arancia, pompelmo
Salad, avocado, raw ham, orange, grapefruit

Cocktail d'avocat aux crevettes € 9,00

Avocado, mela, cuori di palma, gamberetti, salsa cocktail
Avocado, apple, palm hearts, shrimps, cocktail sauce

Salade minceur aux saveurs exotiques € 10,00

Ananas, arancia, mango, avocado, melone, kiwi, pomodoro, songino, gamberetti
Pineapple, orange, mango, avocado, melon, kiwi, tomato, lamb's lettuce, shrimps

Entrées chaudes

Primi caldi – Warm starters

Quiche Lorraine € 7,50

Crostata, pancetta affumicata, formaggio, latte, crema, uova, porri tart, bacon, cheese, milk, cream, eggs, leeks

Tagliatelles aux crevettes et au citron vert € 8,00

Tagliatelle, gamberetti, lime, basilico, aglio
Tagliatelle, shrimps, lime, basil, garlic

Crêpe à la parisienne € 8,00

Crespella ripiena di prosciutto cotto « au gratin »
Stuffed crêpe with ham « au gratin »

Escargots* de Bourgogne à la provençale € 12,00

Lumache* con burro alla provençale
Snails* with provençal style butter

Assiette de légumes € 6,50

Riso, patate al vapore, pomodoro, e spinaci
Rice, steamed potatoes, tomato and spinach

Poissons garnis

Pesce con contorno – Fish with a side dish

Pavé de morue aux cèpes – Riz et chicorée € 15,00

Filetto di baccalà ai funghi porcini – Riso e cicoria
Cod fillet with wild mushrooms – Rice and chicory

Pavé de saumon grillé au beurre d’aneth – Épinards et pommes de terre € 16,00

Filetto di salmone alla griglia, burro all’aneto – Spinaci e patate al vapore
Grilled salmon fillet, dill butter – Spinach and steamed potatoes

Spécialités françaises garnies

Specialità francesi con contorno - French specialties with a side dish

Médailon de porc au paprika et aux champignons – P. paillasson et haricots € 16,00

Medaglione di suino, paprika, funghi, vino bianco, scalogno, crema
– Patate paillasson e fagiolini
Pork medallion, paprika, mushrooms, white wine, shallots, cream
– Potatoes pancake and green beans

Magret de canard aux baies roses – Pommes dauphine € 17,00

Petto d'anatra, bacche rose, scalogno, vino bianco, pepe verde – Patate dauphine
Duck breast, pink pepper, shallot, white wine, green pepper – Potatoes dauphine

Noisettes d'agneau, crème d'ail doux à l'estragon – Epinards et pommes croquettes € 18,00

Nocette di agnello, aglio, dragoncello, scalogno, rosso, crema – Spinaci e crocchette di patate
Lamb noisettes, garlic, tarragon, shallot, roux cream – Spinach and potatoes croquettes

Grillades garnies

Carne con contorno – Grilled meat with a side dish

Poulet rôti à la saveur de Provence – Frites et haricots verts € 10,50

Arrosto di pollo, erbe aromatiche, limone, olio di oliva – Patate fritte e fagiolini
Roast chicken, aromatic herbs, lemon, olive oil – French fries and green beans

Entrecôte à la bordelaise – Haricots verts et grosses frites € 18,00

Costata alla griglia, vino di Bordeaux, burro, scalogno – Fagiolini e patate spesse
Grilled rib steak, Bordeaux wine, butter, shallot – Green beans and large French fries

Côte de veau à la bayonnaise – Pommes paillasson et brocolis € 20,00

Costoletta di vitello, funghi, pancetta affumicata, vino bianco, pomodoro
– Patate paillasson e broccoli

Tournedos au foie gras et au Porto – Pommes duchesses et brocolis € 22,00

Medaglione di filetto di manzo, scalogno, fegato grasso d'oca, Porto
– Patate duchesse e broccoli
Filet of beef medallion, shallot, goose foie gras, Port – Potatoes duchess and broccoli

Desserts faits maison

Dolci fatti in Casa – Sweets Home-made

Assiette de fruits frais € 5,00

Piatto di frutta fresca – Fresh fruit platter

Tiramisù fait maison € 5,00

Tiramisù fatto in casa – Tiramisù Home-made

Crème caramel au Rhum € 6,00

Crème brûlée € 6,00

Tarte au citron meringuée € 6,50

Torta al limone meringuée – Lemon meringue pie

Mousse au chocolat € 7,00

Mousse al cioccolato – Chocolate mousse

Crêpes flambées au Grand Marnier € 9,00

Crespelle fiammeggiate al Grand Marnier

Crêpes flambées with Grand Marnier

Coupes glacées

Gelati – Ice cream

Glace mixte ou sorbet mixte € 5,00

Gelato misto oppure sorbetto misto

Mixed ice cream or mixed sorbet

Champignon glace € 7,50

Meringa, gelato alla nocciola, cioccolato fuso, crema chantilly

Meringue, hazelnut ice cream, melted chocolate, chantilly cream

Coupe Eau Vive € 8,00

Gelato alla vaniglia, nocciole, mandorle, liquore, crema chantilly

Vanilla ice cream, hazelnuts, almonds, liqueur, chantilly cream

Profiteroles au chocolat chaud €10,00

Profiterole, gelato alla vaniglia, cioccolato fuso, crema chantilly

Profiteroles, vanilla ice cream, melted chocolate, chantilly cream