

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, cumino, aglio, paprika, limone – Riso, granturco e spinaci

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

Mardi : Océanie

Martedì – Tuesday – Martes

Côte de veau à la noix de coco et noix de cajou – Riz et bananes plantains

€ 20,00

Costoletta di vitello, noce di cocco, noce di acagiù, pomodoro – Riso e banane platano

Veal chop, coconut, cashew nut, tomato – Rice and plantain

Mercredi : Europe

Mercoledì – Wednesday – Miercoles

Pintade braisée aux lardons – Riz et épinards

€ 15,00

Faraona, pancetta, scalogno, funghi, Cognac, panna – Riso e spinaci

Grilled guinea fowl, bacon, shallot, mushrooms, Cognac, cream – Rice and Spinach

Jeudi : Afrique

Giovedì – Thursday – Jueves

Couscous

€ 16,50

Couscous, faraona, agnello, verdure varie, spezie

Couscous, guinea-fowl, lamb, vegetables, spices

Vendredi : Asie

Venerdì – Friday – Viernes

Nems vietnamiens servis avec sa salade

€ 12,50

Involtini fritti di carne di maiale tritata, gamberetti, funghi – Insalata

Vietnamese small pork spring rolls, shrimps, mushrooms – Salad

Samedi : Europe

Sabato – Saturday – Sabado

Grenadin de veau à la crème d'échalottes et Porto – P. paillasson et asperges

€ 19,00

Vitello, vino bianco, scalogno, panna, Porto – Patate paillassons e asparagi

Veal, white wine, shallots, cream, Port wine – Potato paillassons and asparagus



Soupes maison

Zuppe fatte in Casa — Soups Home-made

Soupe de vermicelles

€ 7,00

Vermicelli, funghi neri, carne di manzo, pollo, gamberetti, cipollotti
Vermicelli, black mushrooms, beef, chicken, spring onions

Soupe à l'oignon gratinée

€ 8,00

Zuppa di cipolla gratinata
French onion soup « au gratin »

Antipasti

Mixte de légumes frits

€ 6,50

Verdure miste pastellate fritte
Fried mixed vegetables

Antipasto mixte chaud-froid

€ 9,50

Melone, calamari fritti, pomodoro, salami, prosciutto, mozzarella, salsa cocktail
Melon, fried squid, tomato, salami, ham, mozzarella, cocktail sauce

Bloc de foie gras et son chutney d'ananas servi avec toast

€ 14,50

Fegato grasso d'oca, chutney di ananas, pane tostato
Goose foie gras, chutney of pineapple, toasted bread

Entrées froides

Insalata e primi freddi — Cold appetizers

Salade de crudités

€ 6,00

Insalata, cetrioli, pomodoro, barbabietole, carote, mais
Salad, cucumbers, tomato, beetroots, carrots, mais

Salade végétarienne aux trois fromages

€ 8,00

Insalata, olive, noci, formaggi di capra, parmigiano, mozzarella, olio, erbe aromatiche
Salad, olive, nuts, goat-cheese, parmesan, mozzarella, aromatic herbs dressing

Cocktail d'avocat aux crevettes

€ 9,50

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

Assiette minceur aux saveurs exotiques

€ 11,00

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

Quiche con pancetta affumicata, formaggio, latte, crema, porri
Quiche with bacon, cheese, milk, cream, 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 végétarienne € 6,50

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

Poissons garnis

Pesce con contorno — Fish with its side dish

Dorade grillée au beurre d'anchois — Pommes de terre et épinard € 15,00

Orata ai ferri, burro, acciughe, limone, aglio — Patate e spinaci
Grilled sea bream, anchovy butter, lemon, garlic — Potatoes and Spinach

Tournedos de saumon aux cèpes — Riz et brocolis € 17,00

Salmone, porcini, vino bianco, scalogno, pancetta — Riso bianco e Broccoli
Salmon, porcini mushrooms, shallots, bacon — Rice and Broccolis

Spécialités françaises garnies

Specialità francesi con contorno — French specialties with its side dish

Médaille de porc aux trois poivres — P. paillasson et Haricots verts € 16,00

Medaglione di suino, pepe verde, rosa e nero, vino bianco, scalogno, panna — Patate paillassons e fagiolini
Medallion of Pork, green, pink and dark pepper, white wine, shallots, cream — Potatoes and green beans

Magret de canard à la crème d'échalotes et au cidre — Pommes dauphine € 17,00

Petto d'anatra, panna, scalogno, cedro — Patate dauphine
Duck breast, cream, shallots, cider — Potato Dauphine

Noisettes d'agneau à l'ail doux et estragon — Epinards et P. croquettes € 18,00

Nocette di agnello, aglio, dragoncello, scalogno, rosso, crema — Spinaci e Crocchette di patate
Lamb, garlic, tarragon, shallot, red wine, cream — Spinach and Potatoes

Grillades garnies

Carni grigliate con contorno

Grilled meat with its side dish

Poulet grillé aux saveurs de Provence — Frites et Haricots verts € 10,50

Arrosto di pollo, erbe aromatiche, limone – Patate fritte e fagiolini

Roast chicken, aromatic herbs, lemon, oil – Fries and green beans

Entrecôte au Roquefort — Pommes frites et Haricots verts. € 19,50

Costata alla griglia, vino rosso, roquefort, burro, scalogno – Fagiolini e Patatine

Steak sirloin, red wine, butter, roquefort cheese, shallot – Fries and Green beans

Côte de veau au poivre vert — Pommes duchesses et Épinard € 20,00

Costoletta di vitello, pepe verde, funghi, pancetta affumicata, vino bianco, pomodoro

– Patate Duchesse e spinaci

Veal chop, green peppers, mushrooms, bacon, white wine, tomato – Potatoes Duchesses and spinach

Tournedos aux champignons forestière — P. noisettes et Haricots verts € 24,50

Tournedos di manzo, funghi misti, scalogno, Cognac – Patate nocciolate e Fagiolini

Tournedos, mushrooms, shallots, Cognac – Potato noisettes and green beans

Fromages

Formaggi — Cheese

Brie € 3,50

Caprice des dieux € 3,50

Camembert € 3,50

Scamorza € 4,00

Symphonie de 4 fromages € 9,00

Misto di 4 formaggi – Mixed cheese



Desserts faits maison

Dessert fatti in Casa – Home-made Desserts

Assiette de fruits frais	€ 5,00
Piatto di frutta fresca – Fresh fruit dish	
Tiramisù “Eau Vive”	€ 5,00
Tiramisù <i>Eau Vive</i> – Tiramisù <i>Eau Vive</i>	
Crème caramel au Rhum	€ 6,00
Crème brûlée	€ 6,00
Mousse au chocolat	€ 7,00
Mousse al cioccolato – Chocolate mousse	
Tarte au citron meringuée	€ 6,50
Torta al limone meringuée – Lemon meringue pie	
Crêpes flambées au Grand Marnier	€ 9,00
Crespelle flambées al Grand Marnier – Pancakes 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 sorbet	
Champignon glacé	€ 7,50
Meringa, gelato alla nocciola, cioccolato fuso, crema Chantilly Meringue, hazelnut Ice cream, hot dark chocolate, Chantilly cream	
Coupe “Eau Vive”	€ 8,00
Gelato alla vaniglia, nocciole, mandorle, liquore, crema Chantilly Vanilla Ice cream, grilled hazelnuts and almonds, liquor, Chantilly cream	
Profiteroles au chocolat chaud	€ 10,00
Profiterole, gelato alla vaniglia, cioccolato fondente caldo, crema Chantilly Profiteroles, Vanilla Ice cream, hot dark chocolate, Chantilly cream	

