

## Fromages - Formaggi - Cheese

<b>Brie</b>	€ 3,50
<b>Caprice des dieux</b>	€ 3,50
<b>Camembert</b>	€ 3,50
<b>Scamorza</b>	€ 4,00
<b>Symphonie de 4 fromages</b>	€ 9,00
Misto di 4 formaggi — <i>Mixed cheese</i>	



## Desserts

<b>Crème caramel au Rhum maison</b>	€ 6,00
<b>Mousse au chocolat maison</b>	€ 7,00
<i>Mousse al cioccolato della Casa - Chocolate mousse Home made</i>	
<b>Tiramisù “Eau Vive”</b>	€ 5,00
<i>Tiramisù Eau Vive – Tiramisù Eau Vive</i>	
<b>Crêpes flambées au Grand Marnier</b>	€ 9,00
<i>Crespelle flambées al Grand Marnier Pancakes flambées with Grand Marnier</i>	
<b>Glace mixte ou sorbet mixte</b>	€ 5,00
<i>Gelato misto oppure sorbetto misto Mixed ice cream or mixed sorbet</i>	
<b>Champignon glacé</b>	€ 7,50
<i>Meringa, gelato alla nocciola, cioccolato caldo fuso, crema Chantilly Meringue, hazelnut Ice cream, hot dark chocolate, Chantilly cream</i>	
<b>Coupe “Eau Vive”</b>	€ 8,00
<i>Gelato alla vaniglia, nocciole, mandorle, liquore, crema Chantilly Vanilla Ice cream, grilled hazelnuts and almonds, liquor, Chantilly cream</i>	



# L'Eau Vive

## Vi propone



### Menu 29,50€



#### Salade Bergerette

Mesclun de salade, fromage chèvre, parmesan, mozzarella, jambon cru, tomate, concombre  
Insalata, formaggio di capra, parmigiano, mozzarella, prosciutto crudo, pomodoro

#### Pintade à l'orange et aux marron - riz

Sauce au vin blanc, échalotes, Grand-Marnier, crème, jus d'orange  
Faraona, vino bianco, scalogno, G.Marnier, arancio

#### Mendiant de Noel

Aumônière aux fruits secs et sa glace pistache  
Gelato di pistacchio, frutta secca



### Menu 33,50€



#### L'étoile d'Orient

Petite bouchée en pâte feuilletée, crevettes, échalote, paprika, crème  
Pastasfogliia, gamberi, scalogno, paprika, crema

#### Entrecôte à la sauce fromagère

Vin, blanc, échalote, fromage, crème  
Costata di manzo, vino bianco, scalogno, formaggio

#### Bûche de Noël aux deux parfums

Crème chocolat, crème framboise et son coulis aux fruits rouges

Happy New Year 2022

# Joyeuses fêtes

## Joyeuses fêtes



### ENTRÉES FROIDES - Primi freddi - Cold appetizers

#### Antipasto mixte chaud-froid

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

€ 9,50

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

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

€ 14,50

#### Cocktail d'avocat aux crevettes

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

€ 9,50



### ENTRÉES CHAUDES - Primi caldi - Warm starters

#### Soupe à l'oignon gratinée

Zuppa di cipolla gratinata - French onion soup « au gratin »

€ 8,00

#### Mixte de légumes frits

Verdure miste pastellate fritte - Fried mixed vegetables

€ 6,50

#### Tagliatelles aux crevettes et au citron vert

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

€ 8,00



#### Crêpe à la parisienne

Crespelle ripiene di prosciutto cotto «au gratin» - Stuffed crêpe with ham «au gratin»

€ 8,00

#### Escargots de Bourgogne à la provençale

Lumache con burro alla provençale - Snails with provençal style butter

€ 12,00

### PLATS GARNIS

#### Secondo con contorno - Second dishes with side dishes

#### Dorade grillée au beurre d'anchois – P. de terre & épinard

Orata ai ferri, burro, acciughe, limone, aglio – Patate & spinaci  
Grilled sea bream, anchovy butter, lemon, garlic – Potatoes & Spinach

€ 15,00

#### Tournedos de saumon aux cèpes - Riz & brocolis

Salmone, porcini, vino bianco, scalogno, pancetta – Riso bianco & Broccoli  
Salmon, porcini mushrooms, shallots, bacon - Rice & Broccolis

€ 17,00

#### Médaille de porc aux trois poivres

##### - P. paillasson & Haricots verts

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

€ 16,00

#### Noisettes d'agneau à l'ail doux et estragon

##### - Epinards & P. Croquettes

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

€ 18,00

#### Poulet grillé aux saveurs de Provence– Frites et Haricots verts

Arrosto di pollo, erbe aromatiche, limone — Patate fritte & fagiolini  
Roast chicken, aromatic herbs, lemon, oil – Fries & green beans

€ 10,50

#### Côte de veau au poivre vert – Pommes duchesses & Épinard

Costoletta di vitello, pepe verde, funghi, pancetta affumicata, vino bianco, pomodoro  
– Patate Duchesses & spinaci

€ 20,00

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



*Buon Natale*