

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 & épinards

€ 15,00

Spiedini di pollo, cumino, aglio, paprika, limone — Riso, granturco & spinaci
Chicken skewers, cumin, coriander — Rice, sweet corn & spinach

Mardi : Océanie

Martedì — Tuesday — Martes

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

€ 21,00

Costoletta di vitello, noce di cocco, noce di acagiù, pomodoro — Riso & banane platano
Veal chop, coconut, cashew nut, tomato — Rice & plantain

Mercredi : Europe

Mercoledì — Wednesday — Miercoles

Pintade braisée aux lardons — Riz & épinards

€ 15,50

Faraona, pancetta, scalogno, funghi, Cognac, panna — Riso & spinaci
Grilled guinea fowl, bacon, shallot, mushrooms, Cognac, cream — Rice & 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 & asperges

€ 20,00

Vitello, vino bianco, scalogno, panna, Porto — Patate paillassons & asparagi
Veal, white wine, shallots, cream, Port wine — Potato paillassons & 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

€ 11,00

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

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

€ 17,50

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

€ 6,50

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

Salade végétarienne aux trois fromages

€ 8,50

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

€ 10,50

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

Assiette minceur aux saveurs exotiques

€ 14,00

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

Quiche con pancetta affumicata, formaggio, latte, crema, porri
Quiche with bacon, cheese, milk, cream, leeks

€ 7,50

Tagliatelles aux crevettes et au citron vert

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

€ 8,50

Crêpe à la parisienne

Crespella ripiena 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

€ 12,50

Assiette végétarienne

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

€ 6,50

Poissons garnis

Pesce con contorno — Fish with its side dish

Dorade grillée au beurre d'anchois - Pommes de terre & épinard

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

€ 17,00

Tournedos de saumon aux cèpes - Riz & brocolis

Salmon, porcini, vino bianco, scalogno, pancetta — Riso bianco & Broccoli
Salmon, porcini mushrooms, shallots, bacon - Rice & Broccoli

€ 19,00

Spécialités françaises garnies

Specialità francesi con contorno - French specialties with its side dish

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

Magret de canard à la crème d'échalotes et au cidre — P.dauphine

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

€ 18,00

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

€ 20,00



Grillades garnies

Carni grigliate con contorno
Grilled meat with its side dish

Poulet grillé aux saveurs de Provence — Frites et Haricots verts € 11,00

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

Entrecôte au Roquefort — Pommes frites & Haricots verts. € 22,00

Costata alla griglia, vino rosso, roquefort, burro, scalogno — Fagiolini & Patatine
Steak sirloin, red wine, butter, roquefort cheese, shallot — Fries & Green beans

Côte de veau au poivre vert — Pommes duchesses & Épinard € 21,50

Costoletta di vitello, pepe verde, funghi, pancetta affumicata, vino bianco, pomodoro — Patate Duchesses & spinaci
Veal chop, green peppers, mushrooms, bacon, white wine, tomato — Potatoes Duchesses & spinach

Tournedos aux champignons forestière — P.noisette & Haricots verts € 25,50

Tournedos di manzo, funghi misti, scalogno, Cognac — Patate noisettes & Fagiolini
Tournedos, mushrooms, shallots, Cognac — Potato noisettes & 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	€ 6,00
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	
Crêpes flambées au Grand Marnier	€ 10,00
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	



Nos boissons chaudes

Café express	€. 2,00
Café Américain	€. 2,10
Café décaféiné – Café d'orge – Café au lait	€. 2,30
Infusion – Chocolat - Cappuccino	€. 2,80

Nos cafés alcoolisés

(Café express + liqueur + crème)

Café Eau Vive (Café + Kirsch + crème)	€. 6,50
Irish Coffee (Café + Whisky + crème)	€. 6,50
Café Charentais (Café + Cognac + crème)	€. 7,00

