

Antipasti

Mixte de légumes frits

Verdure miste pastellate fritte
Fried mixed vegetables

€ 6,50

Antipasto mixte chaud-froid

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

€ 11,00

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

€ 17,50

Entrées froides

Insalata e primi freddi - Cold appetizers

Salade végétarienne aux trois fromages

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

€ 8,50

Cocktail d'avocat aux crevettes

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

€ 10,50



Entrées chaudes

Primi caldi — Warm starters

Soupe à l'oignon gratinée

Zuppa di cipolla gratinata
French onion soup « au gratin »

€ 8,00

Tagliatelles aux crevettes et au citron

Tagliatelle, gamberetti, limone, basilico, aglio
Tagliatelle, shrimps, lemon, 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

€ 14,00

Assiette végétarienne

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

€ 6,50

Nems vietnamiens servis avec sa Salade

Involtni fritti di carne di maiale tritata, gamberetti, funghi - Insalata
Vietnamese small pork spring rolls, shrimps, mushrooms - Salad

€ 12,50

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

Salmone, 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

Médallion de porc aux trois poivres – P.paillasson & Haricots verts € 16,00

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

Magret de canard à la crème d'échalotes et au cidre – P.dauphine € 18,00

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 & P.croquettes € 20,00

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

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

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 Piatto di frutta fresca — Fresh fruit dish	€ 6,00
Tiramisù “Eau Vive” Tiramisù <i>Eau Vive</i> – Tiramisù <i>Eau Vive</i>	€ 5,00
Crème caramel au Rhum	€ 6,00
Mousse au chocolat Mousse al cioccolato – Chocolate mousse	€ 7,00
Crêpes flambées au Grand Marnier Crespelle flambées al Grand Marnier – Pancakes flambées with Grand Marnier	€ 10,00

Coupes glacées

Gelati — Ice cream

Glace mixte ou sorbet mixte Gelato misto oppure sorbetto misto – Mixed Ice Cream or sorbet	€ 5,00
Champignon glacé Meringa, gelato alla nocciola, cioccolato fuso, crema Chantilly Meringue, hazelnut Ice cream, hot dark chocolate, Chantilly cream	€ 7,50
Coupe “Eau Vive” Gelato alla vaniglia, nocciole, mandorle, liquore, crema Chantilly Vanilla Ice cream, grilled hazelnuts and almonds, liquor, Chantilly cream	€ 8,00



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 <i>(Café + Kirsch + crème)</i>	€. 6,50
Irish Coffee <i>(Café + Whisky + crème)</i>	€. 6,50
Café Charentais <i>(Café + Cognac + crème)</i>	€. 7,00

