

La Spécialité Internationale du Jour

La Specialità Internazionale del giorno

The International Specialty of the day

Lundi : Amérique

Lunedì — Monday — Lunes

Pavé de filet de bœuf à la Mexicaine — Riz & mélange de légumes

€ 25,00

Filetto di manzo, vino bianco, scalogno, cipolla, peperoni, champignons – Riso & verdure miste
Fillet of beef, white wine, shallot, onion, pepper, champignons – Rice & mixed vegetables,

Mardi : Océanie

Martedì — Tuesday — Martes

Gambas des Îles — Riz et Brocolis

€ 23,50

Gamberoni, scalogno, vino bianco, latte di cocco, curry, panna, zenzero – Riso & Broccoli
Prawns, shallot, white wine, coco milk, curry, cream, ginger – Rice & Broccoli,

Mercredi : Europe

Mercoledì — Wednesday — Miercoles

Pintade au lardon et au cidre - Riz & épinards

€ 16,00

Faraona, vino bianco, scalogno, sidro, lardo - Riso & spinaci
Guinea-fowl, white wine, shallot, cider, bacon – Rice & spinach

Jeudi : Afrique

Giovedì — Thursday — Jueves

Couscous Royal

€ 17,00

Couscous, faraona, agnello, verdure varie, spezie
Couscous, guinea-fowl, lamb, vegetables, spices

Vendredi : Asie

Venerdì — Friday — Viernes

Nems vietnamiens servis avec sa Salade

€ 14,00

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 flambé au cognac — P.Paillasson & asperges

€ 22,00

Vitello, champignons, scalogno, Cognac, panna, pepe rosa — Patate paillassons & asparagi
Veal, champignons, shallots, Cognac, cream, pink pepper — Paillassons potatoes & asparagus



Nos Spécialités Italiennes

Le nostre specialità italiane - Our italian specialties

Peperonata

Peperoni misti, capperi, pomodori, olive, aglio
Mixed peppers, capers, tomatoes, olives, garlic

€ 9,50

Tagliatelle con gamberi e limone

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

€10,00

Spaghetti con calamari

Calamari, pomodoro, vino bianco, olive nere, capperi
Calamari, tomato, white wine, black olive, capers

€10,00

Pasta con gorgonzola

Cipolla, parmigiano, gorgonzola, panna
Onion, parmesan, gorgonzola, cream

€12,00

Antipasti

Mixte de légumes frits

Verdure miste pastellate fritte
Fried mixed vegetables

€ 6,50

Antipasto mixte chaud-froid

Melone, bruschetta, salami, prosciutto, calamari
Melon, bruschetta, salami, ham, squid

€ 11,00

Bloc de foie gras et sa confiture de figue servie avec toast

Foie gras, marmellata di fichi, pane tostato
Goose foie gras, fig jam, toasted bread

€ 18,00



Entrées froides

Insalata e primi freddi - Cold appetizers

Couronne de betterave

Insalata, carota, barbabietola, cetriolo, pomodoro
Salad, carrot, beetroot, cucumber, tomato

€ 6,00

Salade Italienne aux trois fromages

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

Zuppa di verdure di stagione
Seasonal vegetable Soup

€ 6,00

Soupe à l'oignon gratinée

Zuppa di cipolla gratinata
French onion soup « au gratin »

€ 8,00

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

€14,50

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

€17,00

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

Pavé de saumon sauce aux bais roses et lardons - Riz & brocolis

€ 19,00

Saumon, échalotes, vin blanc, baies rose, lardons, crème – Riso & broccoli
Salmon, shallots, white wine, pink berries, bacon, cream – Rice & Broccoli

Spécialités françaises garnies

Specialità francesi con contorno - French specialties with its side dish

Filet mignon de porc sauce forestière – P.paillasson & Haricots verts

€ 17,00

Filetto di Maiale, funghi selvatici, scalogno, porto, vino bianco - Patate paillassons & fagiolini
Pork, wild mushrooms, port, shallots, white wine – Potato paillassons & Green beans

Magret de canard aux pêches – P.dauphine

€ 21,00

Anatra, scalogno, pesche, panna, vino bianco – Patate dauphine
Duck, shallots, peaches, cream, white wine – Potato Dauphine

Noisettes d'agneau au poivre vert – Epinards & P.croquettes

€ 21,00

Nocette di agnello, scalogno, pepe verde, panna, vino bianco, cognac – Spinaci & Crocchette di patate
Lamb, shallots, green pepper, cream, white wine, cognac – Spinach & Potato croquettes

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 grillée sauce aux quatre fromages –Frites & Haricots verts.

€ 22,00

Costata alla griglia, scalogno, vino bianco, ricotta, capperi, parmigiano, Feta, – Fagiolini & Patatine
Grilled steak sirloin, shallots, white wine, ricotta, capers, parmesan cheese, feta – Green beans & Chips

Côte de veau à la Martiniquaise – Riz & Épinard

€ 21,50

Costoletta di vitello, ananas, arancio, scalogno, vino bianco, rhum – Riso & Spinaci
Veal chop, pineapple, orange, shallot, white wine, rum - Rice & Spinach



Fromages

Formaggi — Cheese

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

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”	€ 5,00
Crème caramel au Rhum	€ 6,00
Crème brûlée	€ 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
Profiteroles au chocolat chaud Profiterole, gelato alla vaniglia, cioccolato fuso, crema chantilly Profiteroles, vanilla ice cream, melted chocolate, chantilly cream	€ 10,00
Coupe “Eau Vive” Gelato alla vaniglia, nocciole, mandorle, liquore, crema Chantilly Vanilla Ice cream, grilled hazelnuts and almonds, liquor, Chantilly cream	€ 8,00

