



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 et mélange de légumes € 25,50

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

Mardi : Océanie

Martedì — Tuesday — Martes

Gambas des Îles – Riz et Brocolis € 24,50

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 à l'ail et à la moutarde à l'ancienne - Riz & Haricots verts € 17,50

Faraona, vino bianco, scalogno, aglio, senape, panna - Riso & Fagiolini
Guinea fowl, white wine, shallots, garlic, mustard, cream - Rice and green beans

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 à la vietnamienne servis avec leurs feuilles de 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

Filet de veau aux cèpes et au martini blanc — P.duchesse & asperges € 22,00

Filetto di vitello, vino bianco, scalogno, martini bianco, porcini, panna — patate duchesse e asparagi
Veal tenderloin, white wine, shallots, white martini, boletus mushrooms, cream — duchess potatoes & asparagus



Antipasti

Mixte de légumes frits

Verdure miste pastellate fritte
Fried mixed vegetables

€ 7,00

Antipasto mixte chaud-froid

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

€ 12,00

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

Salade de crudités

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

€ 9,00

Cocktail d'avocat aux crevettes

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

€11,00



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 » | € 8,50 |
| 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 | €14,50 |
| 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

- | | |
|---|--------|
| Loup de mer à la meunière – Frites ou Haricots verts
Branzino, prezzemolo, burro, limone, pepe - Patatine fritte o fagiolini
Sea bass, parsley, butter, lemon, pepper- French fries or green beans | €17,00 |
| Dorade grillée au beurre d'anchois – P. de terre ou épinard
Orata ai ferri, burro, acciughe, limone, aglio – Patate o spinaci
Grilled sea bream, anchovy butter, lemon, garlic – Potatoes or Spinach | €18,00 |



Spécialités françaises garnies

Specialità francesi con contorno
French specialties with its side dish

Filet mignon de porc au Calvados et champignons – P. paillasson € 17,00

Filetto di Maiale, funghi, scalogno, Calvados, vino bianco, panna - Patate paillassons
Pork tenderloin, mushrooms, shallots, Calvados, white wine, cream - Potato paillassons

Noisettes d'agneau au Porto — Haricots verts € 21,00

Noisette di agnello, scalogno, vino bianco, pancetta, Porto, panna — Fagiolini
Noisette of lamb, shallots, white wine, bacon, Port wine, cream — Green beans

Magret de canard à l'ananas, baies roses et poivre vert — P. dauphines € 22,00

Anatra, scalogno, ananas, panna, vino bianco, Cognac, peperoni rosa, pepe verde — Patate dauphine
Duck, shallots, pineapple, cream, white wine, Cognac, pink peppers, green pepper — Dauphine potatoes

Grillades garnies

Carni grigliate con contorno
Grilled meat with its side dish

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

Arrostato di pollo, erbe aromatiche, limone — Patate fritte
Roast chicken, aromatic herbs, lemon — Fries

Côte de veau des tropiques — Riz € 22,50

Braciola di vitello, vino bianco, Madeira, scalogno, succo di frutto della passione, miele, prezzemolo — Riso
Veal chop, white wine, Madeira, shallots, passion fruit juice, honey, parsley - Rice

Entrecôte grillée du chasseur — Haricots verts. € 23,00

Entrecote, vino bianco, scalogno, pomodoro, funghi — Fagiolini
Steak sirloin, white wine, shallots, tomatoes, mushrooms — Green beans



Nos Spécialités Italiennes

Le nostre specialità italiane - Our italian specialties

Pasta alla Boscaiola	€ 8,50
Pasta, cipolle, pomodoro, carne macinata, funghi, vino bianco Pasta, Onions, tomato, minced meat, mushrooms, white wine	
Pasta alla Siciliana	€10,50
Pasta, capperi, olive, pomodori, acciughe, peperoncino Pasta, capers, olives, tomatoes, anchovies, chilli	
Spaghetti ai gamberi	€12,00
Spaghetti, Cipolla, Vino Bianco, Prezzemolo, Pepe Spaghetti, Onion, white wine, parsley, pepper	
Tagliatelle con cozze e pomodori	€12,00
Tagliatelle, cozze, cipolla, pomodori, vino bianco Tagliatelle, mussels, onion, tomatoes, white wine	

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”	€ 6,00
Crème caramel au Rhum	€ 6,00
Crème brûlée	€ 6,50
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	€ 6,00
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	€ 10,00



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 Eau Vive <i>Caffè, liqueur, crema</i> Coffee with liquor and cream	€ 6,50
Irish Coffee <i>Caffè, Whisky, crema</i> Coffee with Whisky and cream	€ 6,50
Café Charentais <i>Caffè, Cognac, crema</i> Coffee with Cognac and cream	€ 7,00