



La Spécialité Internationale du Jour

*La Specialità Internazionale del giorno
The International Specialty of the day*

Lundi : Amérique

Lunedì — Monday — Lunes

Brochettes de bœuf à la péruvienne - Riz au maïs & petit pois

€ 24,00

Manzo, peperoncino, aglio, annatto, origano, cumino / Riso con maïs & piselli
Beef Skewers, chili, garlic, annatto, oregano, cumin / Rice with corn & peas

Mardi : Océanie

Martedì — Tuesday — Martes

Gambas des Îles – Riz et Banane Plantain

€ 24,50

Gamberoni, scalogno, vino bianco, latte di cocco, curry, pana, zenzero – riso e banana platano
Prawns, shallot, white wine, coco milk, curry, cream, ginger – rice and plantain

Mercredi : Europe

Mercoledì — Wednesday — Miercoles

Pintade poêlée au Martini - Haricots verts & pomme de terre

€ 17,50

Faraona, scalogno, burro, Martini, funghi, pancetta / Fagiolini & patate
Guinea fowl, shallot, butter, Martini, mushroom, bacon / green beans & potatoes

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 au parfum de Marsala - Asperges & pomme paillasson.

€ 22,00

Filetto di vitello, scalogno, vino bianco, Marsala, funghi misti, panna - Asparagi & patate paillasson.
Veal fillet, shallot, white wine, Marsala, mixed mushrooms, cream - Asparagus & potato paillasson.



Antipasti

Mixte de légumes frits

Verdure miste pastellate fritte
Fried mixed vegetables

€ 7,00

Antipasto mixte

Insalata, prosciutto crudo, salame, calama, mozzarella, pomodoro, verdure grigliate.
Salad, raw ham, salami, squid, mozzarella, tomato, grilled vegetables.

€ 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, pomodoro, barbabietola rossa, cétriolo, carota, salsa alle erbe
Salad, tomato, beetroot, cucumber, carrot, herb sauce.

€ 6,00

Gourmande aux fromages du terroir

Insalata mista, pomodoro, noci, parmigiana, mozzarella, crostino all'aglio,
Mixed salad, tomato, walnuts, parmigiana, mozzarella, garlic croutons

€ 9,00

Délice terre et mer

Gamberetti, mela, avocado, cuore di palma, salsa cocktail
Shrimp, apple, avocado, palm heart, cocktail sauce

€ 12,00



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 | €18,00 |
| 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

Poulet grillé aux saveurs de Provence / Frites

€ 11,00

Arrosto di pollo, erbe aromatiche, limone / Patate fritte
Roast chicken, aromatic herbs, lemon / Fries

Filet mignon de porc aux pêches et à la moutarde ancienne / P. croquettes

€ 17,00

Filetto di maiale, pesca, senape, vino bianco, cognac, panna / Patate crocchette
Pork tenderloin, peach, mustard, white wine, cognac, cream / Croquette potato

Magret de canard au Porto et aux cèpes / Pomme dauphines

€ 22,50

Anatra, Porto, funghi porcini, vino bianco, panna / Patate dauphine
Duck, Porto, porcini mushrooms, white wine, cream / dauphine potatoes

Entrecôte flambé au Cognac sauce aux câpres / P. de terre rissolées

€ 23,00

Entrecôte, burro, scalogno, cognac, capperi, senape, pepe, aglio, panna. / Patate
Entrecôte, butter, shallot, cognac, capers, mustard, pepper, garlic, cream. / Fried potatoes.

Nos Spécialités Italiennes

Le nostre specialità italiane - Our italian specialties

Pâtes aux olives

€ 8,50

Pasta, olive nere, capperi, pinoli, acciughe
Paste, black olive, caper, pine nut, anchovy

Tagliatelles aux crevettes et au basilic

€ 12,00

Tagliatelle, basilico, gamberi, limone, aglio.
Tagliatelle, basil, shrimp, lemon, garlic.

Spaghetti aux deux saumons (frais et fumé)

€ 14,00

Spaghetti, salmone (fresco e affumicato), scalogno, vino bianco, granelli di pistacchio.
Spaghetti, salmon (fresh and smoked), shallot, white wine, pistachio grains.



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”	€ 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, liquore, 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