

## Les Entrées ou Petites faims

**Œuf mayo** Boiled eggs with homemade mayonnaise  
**Filets de Hareng, pommes à l'huile** Herring fillets, potatoes in oil  
**Gros escargots de Bourgogne sauvages** Large burgundy snails

**Foie gras de canard, chutney d'oignons** Duck Foie Gras

**Demi camembert rôti au caramel poivré et pomme fruit**

Half roasted camembert with peppered caramel and apple slices

**Assiette de Saumon Fumé, crème fraîche, toast** Smoked salmon, crème fraîche and toast

**vinaigrette** Avocado with salad dressing

**Avocat cocktail, crevettes roses** Avocado with small shrimps and cocktail sauce

**Salade d'endives, bleu & noix** Endive salad, blue cheese

**Planche de charcuteries et fromages À PARTAGER** Delicatessen & cheese

## Les Salades

**Caesar**

**salade, croutons de pain, blanc de poulet, œuf dur, olives noires, copeaux de parmesan, bacon.**

Salad, chicken, egg, bacon, Parmesan cheese, breadcrumb, olives, Caesar dressing

**Poke Bowl**

**riz, concombre, avocat, saumon, mangue ...**

rice, cucumber, avocado, salmon, mango

**Océane**

**salade, pamplemousse rose, demi avocat, petites crevettes roses, sauce cocktail, saumon fumé.**

Salad, smoked salmon, small shrimps, avocado, grapefruit

**Italienne**

**salade, tomate, Burrata, jambon cru, huile d'olive, vinaigre balsamique, basilic.**

Salad, tomatoes, Burrata mozzarella, cured ham, olive oil and basil, balsamic vinegar

**Thaï aux épices douces**

**Poulet mariné aux cinq épices, chou chinois.**

Chinese cabbage, cabbage, chicken, soft spices dressing, wonton

**Crottin chaud**

**salade, fromage de chèvre chaud sur toast, miel et noix**

Salad, warm goat cheese on country toast, honey, nuts

**Veggie**

**concombre, tomate, carottes, champignons, avocat, haricots verts**

cucumber, tomato, carrots, mushrooms, avocado, green beans

## Les Plats

**Tartare de bœuf, préparé par nos soins**

Home prepared steak tartare, green salad or fried potatoes

**Andouillette AAAA** Chitterling sausage

<b>Cheeseburger</b>	<b>19.50</b>
<b>Bacon Cheeseburger</b>	<b>21.00</b>
<b>Chicken Burger</b>	<b>19.50</b>

**Bavette d'Aloyau aux échalotes** Flank, shallot dip

**Cœur de rumsteak Angus au poivre** Rump steak heart with pepper

**Escalope de veau à la crème et champignons**

Veal cutlet, cream & mushrooms sauce

**Poulet rôti dans son jus** Roasted chicken

**Confit de canard, pommes sautées forestière** Duck confit, potatoes & mushrooms

**Tartare de saumon, avocat et mangue**

Salmon tartare, avocado mango

**Filet de bar, poêlée de légumes** Fillet of bass, pan-sautéed vegetables

**Filet de saumon, écrasé de pommes de terre** Salmon fillet and mashed potatoes

**Risotto aux Gambas**

**Pates fraîches Mezza Luna, burrata des Pouilles à la truffe**

Fresh pasta Mezza Luna, Apulian burrata with truffle

## Les Croques

**Croque Monsieur**

**Croque Madame**

**Croque Demoiselle**

## Les Omelettes trois Œufs (uniquement le midi)

**Fines herbes**

**Emmental râpé**

**Jambon**

**Jambon et Emmental râpé**

**Emmental râpé et fines herbes**

**Jambon et fines herbes**

Tous nos plats sont servis pommes sautées et salade verte, changement de garniture 3€

## Les Pizzas Maison

6.90 **Margherita** 14.00  
 Tomates, mozzarella, basilic frais en feuille  
 14.50 Tomatoes, mozzarella, basil  
 15.00

26.00

22.00 **Epilogue** 17.00

Tomates, mozzarella, jambon cru,

12.50 salade, tomates cerise, copeaux de parmesan

Tomatoes, mozzarella, cured ham, salad, Parmesan cheese

22.00 **Tartuffo** 22.00

7.90 Crème fraîche, mozzarella, avocat, burrata, crème de

11.50 truffe

10.00 Fresh cream, mozzarella, avocado, truffles cream

25.00 **Théâtre** 15.00

Chorizo, champignons de paris, mozzarella, tomates

Chorizo, mushrooms, mozzarella, tomatoes

19.00 **Alma 4 fromages** 15.00

Tomates, mozzarella, emmental, bleu, chèvre

Mozzarella, emmental cheese, blue cheese, goat

19.00 **Marceau** 15.00

Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel Fresh

19.50 cream, mozzarella, goat cheese, honey, salad

19.00 **Comédie** 15.00

Tomates, mozzarella, champignons de paris, jambon

19.00 Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham

**Supplément œuf, extra egg** 1.00

**Lever de rideau** 15.00

18.50 Tomates, mozzarella, poivrons, courgettes,

17.50 champignons de paris, olives noires

Tomatoes, mozzarella, sweet pepper,

zucchini, mushrooms, olives

**Calzone, pizza soufflée** 17.00

15.00 Tomates, mozzarella, jambon blanc, œuf

Tomatoes, mozzarella, ham, egg

**Supplément burrata** extra burrata 5.00

**les Fromages**

20.50 **Saint Nectaire, Cantal ou Camembert** 8.00

19.50 **Assiette des 3 fromages** 3 cheese plate 16.40

**les Desserts**

20.00 **Fondant chocolat, sans gluten** 9.50

29.00 Gluten-free chocolate fondant

23.80 **Tarte Tatin crème fraîche** 9.50

17.00 Tart Tatin (caramelized upside-down apple

28.00 tart)

21.70 **Profiteroles maison, glace vanille** 12.00

Homemade profiteroles, vanilla ice cream

22.00 **Crème brûlée à la vanille** 9.00

Crème brûlée with vanilla

22.00 **Pavlova fruits rouges** 11.00

22.00 **Tartelette fraises ou framboises** 11.00

22.00 **Fraises, framboises, crème fouettée** 11.00

**Tartelette citron caramélisée** 9.50

Caramelized lemon tart

14.00 **Powerbowl** 12.00

15.00 (fruits rouges, glace vanille, granola)

14.00 **Supplément boule de glace** 4.50

**Café gourmand** 11.00  
 Coffee with 3 small desserts

## Les Glaces

par notre artisan glacier

**La boule de glace, scoop of ice cream** 4.50