

LES ENTRÉES

Salade Nissarde à ma façon, légumes du moment, vinaigrette huile d'olive-citron <i>My style Nissarde salad, seasonal vegetables, olive oil-lemon dressing</i>	38 €
Salade Caprese, tomate de l'arrière-pays et mozzarella di Bufala, pistou génois <i>Caprese salad, hinterland tomato and di Bufala mozzarella, Genoese pesto</i>	40 €
César Salade de Volaille ou Homard, avocat, tomate ancienne et brioche croustillante, copeaux de parmesan <i>Chicken or lobster Caesar salad, avocado slices, tomato and crispy Brioche, parmesan shavings</i>	42 € / 57 €
Gaspacho Andalou, émulsionné à l'huile d'olive, légumes du moment <i>Andalusian gazpacho emulsified with olive oil, seasonal vegetables</i>	25 €
Salade Mixte <i>Mixed salad</i>	27 €
Huîtres Spéciales N° 2 (6 Pièces), vinaigre-échalote, pain de seigle, citron <i>Special Oyster N° 2 (6 pieces) vinegar-shallot, rye bread, lemon</i>	43 €
Le Thon, en tartare, vinaigrette à l'huile de sésame et soja guacamole au piment vert <i>Tuna, in tartare, sesame oil salad dressing and guacamole soya with green chili pepper</i>	43 €
La Bruschetta Traditionnelle pistou de tomates, olives, mozzarella <i>Traditional bruschetta, tomatoes pesto, olives, mozzarella</i>	16 €
Melon et Prosciutto di Parma, <i>Melon and Parma Prosciutto</i>	32 €

SUR LE POUCE

Club Sandwich de « La Réserve » <i>"La Réserve" Club Sandwich</i>	1 étage 34 €	2 étages 45 €
Club Sandwich Végétarien <i>Vegetarian Club Sandwich</i>	1 étage 32 €	2 étages 43 €
Cheeseburger ou Hamburger, belle tranche de tomate, oignon, cornichon, riquette, cheddar <i>Cheeseburger or Hamburger, thick tomato slice, onion, gherkin, riquette salad, cheddar</i>		51 €
Nuggets de Poulet, sauce Barbecue, accompagnement au choix : frites ou salade <i>Chicken nuggets, barbecue sauce, side dish of your choice: fries or salad</i>		38 €

LES PÂTES

♦ Spaghetti	♦ Pistou <i>Pesto</i>	
♦ Penne	♦ Bolognaise <i>Bolognese</i>	31 €
	♦ Napolitaine <i>Neapolitan</i>	
	♦ Homard et sa bisque <i>Lobster bisque</i>	49 €

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes. *Our culinary preparations MAY contain allergens.*

Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française. *All beefs have French origin.*

Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service. *These informations are available from our service staff.*

Prix NETS T.V.A. incluse, service compris. *Net prices V.A.T. included, service included*
La maison n'accepte pas les chèques.

LES POISSONS

Retour de Pêche et Homard Grillé, selon arrivage, grillé à la fleur de sel, parfumé au citron vert, sauce vierge ou beurre-citron, garniture au choix : purée basilic légumes vapeur riz blanc frites <i>Catch of the day and grilled lobster, grilled with "fleur de sel", lime-scented, vierge sauce or lemon-butter, side dish of your choice : puree with basil steamed vegetables rice fries</i>	70 € par pers.
Ravioles de Langoustine, au sel de céleri, émulsion à l'huile de truffe <i>Langoustine ravioles, celery salt and truffle oil emulsion</i>	57 €
Le Thon, grillé sur un jus de bouillabaisse, fenouil braisé aux olives <i>Tuna, grilled on a bouillabaisse juice, olives braised fennel</i>	50 €
La Gambas, en brochette, tomates cerises poêlées à l'ail et persil plat, riz blanc <i>Gambas, in brochette, fried cherries tomatoes with garlic and parsley, rice</i>	48 €
Plat du Jour, selon l'inspiration du moment <i>Day's special according to the moment's inspiration</i>	46 €

LES VIANDES

Traditionnel Tartare de Bœuf, préparé à votre table, frites <i>Traditional beef tartare prepared at your table, French fries</i>	55 €
Carpaccio de Bœuf, câpres, tomates séchées à l'huile d'olive, frites salade <i>Beef carpaccio, capers, olive oil dried tomatoes, french fries, salad</i>	33 €
Cuisse de Volaille de Bresse rôtie au thym citron, haricots verts en persillade, jus court et ail confit <i>Bresse's poultry leg roasted with lemon thyme, parsley green beans, juice and garlic confit</i>	50 €

LES DESSERTS

La Pêche Melba à notre Façon, <i>Melba Peach ice-cream our style</i>	15 €
La Traditionnelle Dame Blanche, <i>Traditional "Dame Blanche" ice-cream</i>	13 €
Mousse au Chocolat sans Sucre, éclats de chocolat noir <i>Sugar-free chocolate mousse, dark chocolate bursts</i>	16 €
Pavlova fraise, crème vanillée, glace fleur de lait <i>Strawberry Pavlova, vanilla cream, milk flower ice cream</i>	13 €
Gaufre Maison au parfum de votre choix, <i>Homemade waffle, perfume of your choice</i>	10 €
Tarte au Citron, à notre façon, crémeux et confit, sorbet citron vert-yuzu <i>Lemon tart our style, cream and confit, lime-yuzu sorbet</i>	16 €

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes. *Our culinary preparations MAY contain allergens.*

Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française. *All beefs have French origin.*

Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service. *These informations are available from our service staff.*

Prix NETS T.V.A. incluse, service compris. *Net prices V.A.T. included, service included*
La maison n'accepte pas les chèques.