



LES INCONTOURNABLES

CÔTÉ SALÉ

La « Classik » soupe de poissons, 29 €
croûtons de foccacia, aioli, emmental râpé
Fish soup, foccacia croutons, aioli, grated Emmental

Salade de gambas rôties, 32 €
fraîcheur de fenouil confit, vinaigrette à l'orange sanguine
Roasted prawn salad, confit fennel, blood orange vinaigrette

Salade César (avec **ou** sans anchois | *with or without anchovy*) 36 €
Classik (blanc de poulet | *chicken breast*)
Crispy (blanc de poulet pané | *breaded chicken breast*)

Fettucine au blé dur **ou** Penne sans gluten 37 €
Arrabbiata | Bolognese | Napolitaine | Pistou
Durum wheat Fettucine pasta or gluten-free Penne pasta
Arrabbiata | Bolognese | Neapolitan | Pesto

Tartare de filet de bœuf Charolais au couteau 38 €
Charolais beef fillet tartar

Filet de volaille Jaune des Landes, jus court aux effluves méditerranéennes 38 €
Landes chicken fillet, jus with Mediterranean hints

Nuggets aux multi grains, sauce tartare 42 €
Multi-grain chicken nuggets, tartar sauce

Salade Nissarde de « La Réserve », ventrèche de thon 42 €
“La Réserve” Niçoise salad

Carpaccio de daurade royale, 44 €
mariné d'une vinaigrette instantanée, houmous au cumin
Royal sea bream carpaccio marinated in a vinaigrette and cumin hummus

Club sandwich à 2 étages (avec **ou** sans bacon) 44 €
Club sandwich – 2 tiers (with or without bacon)

Burger **ou** cheeseburger de bœuf du Maine-et-Loire grillé au barbecue 55 €
Grilled Maine-et-Loire beefburger or cheeseburger

GARNITURES

Frites fraîches *French Fries* | Frites de patate douce *Sweet potato fries* 9 €
Ratatouille | Purée | Grenailles sautées *Sautéed Grenaille potatoes*
Fricassée de légumes *vegetables casserole* | Tombée d'épinards *Spinach leaves*

CÔTÉ SUCRÉ

Quenelles de glaces et sorbets maison 15 €
Homemade ice-creams and sorbets

Assiette de fruits rouges 18 €
Red fruits plate

Notre restaurant est ouvert tous les jours de 12h30 à 17h00.

Toutes nos viandes bovines et volailles travaillées sont d'origine française.

Tous nos mets sont à base de produits frais et faits maison.

Notre personnel se tient à votre disposition pour guider votre choix en cas de restrictions alimentaires, allergènes ou autres.

Prix nets T.V.A. incluse, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.



POUR LES GOURMANDS

Salade fraîcheur de petits pois et Feta, crevettes et sardines mentholées <i>Peas and feta salad, mint-flavored prawns and sardines</i>		28 €
Fraîcheur de homard bleu, tomate côtelée marinée <i>Blue lobster and marinated tomato</i>	✧ ½ portion ✧✧ Entier	48 € 88 €
Raviolis d'artichaut, Niçoise glacée, condimentés d'effluves de la Côte <i>Artichoke ravioli, frozen Niçoise garnish, local seasonings</i>		30 €
Œuf parfait bio, velours d'asperge verte au Parmesan <i>Organic soft cooked eggs, green asparagus velouté and Parmesan</i>		32 €
Filet de bœuf sauté à la minute, tombée d'haricots verts en persillade <i>Sautéed fillet of beef, green beans in persillade</i>		45 €
Pavé de thon méditerranéen, fondue rouge ensoleillée <i>Mediterranean tuna on a red sunny fondue</i>		52 €
Côte de veau rôtie aux morilles, jus crémé aux poivres <i>Roasted veal chop with morels, creamy pepper jus</i>		62 €
Mousse au chocolat aux noisettes torréfiées, beurre de caramel <i>Chocolate mousse with roasted hazelnuts, caramel butter</i>		14 €
Baba maison arrosé d'un sirop de Chartreuse, confit de pomme, sorbet Shiso <i>Home-made baba with Chartreuse syrup, apple confit, Shiso sorbet</i>		15 €
Pavlova exotique, crémeux de noix de coco, sorbet passionnément passion <i>Exotic Pavlova, coconut cream, passion fruit sorbet</i>		15 €

✧ Supplément de 15 € | ✧✧ Supplément de 25 € dans le cadre du forfait piscine
✧ 15 € supplement | ✧✧ 25 € supplement as part of the pool package

Opening hours : from 12.30 to 5.00pm.

All our processed beef, veal and poultry meat is of French origin. A

ll our dishes are based on fresh products and homemade.

Our staff is at your disposal to guide your choice in case of dietary restrictions, allergens or others.

Net prices V.A.T. & service included. Checks are not accepted.