

MIDI

VERS
ESRE
STAU
RANT

TABLE D'HÔTE

DU LUNDI 11 AVRIL AU VENDREDI 15 AVRIL | 12H À 14H
MONDAY APRIL 11TH TO FRIDAY APRIL 15TH | 12PM TO 2PM

ENTRÉES

SOUPE DU JOUR
Soup of the day

TARTARE DE DORADE, PESTO DE PISTACHE,
GEL DE FRAISE ET MENTHE, FOCCACIA
Sea bream tartare, pistachio pesto, strawberry and mint gel, foccacia

SCOTCH EGG, SAUCE CARI ET CAROTTE
Scotch egg, curry and carrot sauce

COUSCOUS DE CHOU-FLEUR, CELERI, CORIANDRE,
POIVRON, ESPUMA DE MAÏS
Cauliflower couscous, celery, coriander, bell pepper, corn espuma

+

PLATS PRINCIPAUX

MAHI-MAHI, SALADE DE COUSCOUS ISRAÉLIEN,
SALSA CHILIENNE - 24
Mahi-Mahi, israeli couscous salad, chilean salsa

MACREUSE MARINÉE, POMMES CROQUETTES,
LÉGUMES DE SAISON, SAUCE CHORON - 24
Marinated beef blade, potatoes croquettes, seasonal vegetables,
choron sauce

LINGUINE ALLA PARMEGGIANA - 21
Linguine alla parmeggiana

+

NOTRE CAFÉ GOURMAND (ESPRESSO OU CAFÉ RÉGULIER)
Gourmet coffee (espresso or regular coffee)



1 SOUPE + 1 SANDWICH DU MOMENT ET UNE SALADE – 17
1 soup + 1 sandwich of the moment and salad


SOUS-CHEF EXCUTIF : ANTHONY JOYCE | CHEF DE CUISINE: YOUNES KERKOUR

RÉSERVEZ / BOOK ONLINE

À LA CARTE

VERS
ES RE
STA U
RANT


ENTRÉES

- PIEUVRE ET CALMARS FRITS, POIS CHICHES - 9
Octopus and fried calamari, chick peas
- SALADE DE CHOUX FRISÉ CÉSAR, OREILLES DE CRISSE - 10
Kale Caesar salad, "oreilles de crisse"
-  CIGARE DE FOIE GRAS - 17
Foie gras cigar
- RAVIOLE DE FROMAGE - 11
Cheese ravioli

PLATS PRINCIPAUX

- SALADE COBB, SUPRÊME DE POULET - 21
Cobb salad, chicken breast
-  BURGER ZITI: ROQUETTE, SAUCE TOMATE, PARMESAN, FRITES - 22
Ziti burger: arugula, tomato sauce and parmesan, fries
- SAUMON RÔTI, QUINOA, HARICOTS VERTS - 23
Roasted salmon, quinoa, green beans
- TARTARE DE BOEUF, FRITES ET SALADE - 24
Beef tartare, fries, salad

DESSERTS

- COUPE DE GLACES (3) - 8
Ice cream (3)
-  CRÈME BRULÉE - 11
crème brûlée
- BROWNIE AU CHOCOLAT - 11
Chocolate brownie
- GÂTEAU AU FROMAGE ET CITRON - 11
Lemon cheesecake

RÉSERVEZ / BOOK ONLINE

À L'ARDOISE

ROGNONS DE VEAU PANÉS, CAILLETTE DE BOEUF AUX
CHAMPIGNONS, LÉGUMES DE SAISON, JUS DE VEAU AU
XÉRÈS

Breaded veal kidney, beef and mushroom caillette, seasonal vegetables,
sherry vinegar veal jus

Verre de vin au choix du sommelier



+

Café
- 21