

## **LES ENTREES**

- Makis de saumon mariné, pomme verte et coriandre 12€  
*Marinated salmon, green apple and coriander*
- Œuf parfait, crèmeux de riquette et lard grillé 11€  
*Soft boiled egg, roquette salad cream and grilled bacon*
- Aubergine en caviar, caillé de chèvre, citron confit et copeaux de jambon 11€  
*Eggplant caviar, goat cheese curd, confit lemon and ham*
- Foie gras de canard confit, pain de campagne grillé 19€  
*Duck foie gras confit, whole wheat toasts*
- Bisque de crustacés, crème légère safranée, croûtons et parmesan 11€  
*Shellfish bisque, light cream saffron, croutons and parmesan cheese*
  - La vraie salade César Ritz 13,50€  
*The real César Ritz salad*
  - Terrine de campagne maison 11€  
*Homemade country style paté*
- Assiette de jambon « Arrossegarāi », pan con tomate 16€  
*« Arrossegarāi » ham, toasted bread with garlic and tomato*
- 6 Escargots de Bourgogne au beurre d'herbes 16€  
*6 burgundy snails with garlic butter*
  - Véritable salade niçoise 18€  
*Real Niçoise salad*

## **LES PLATS**

- Fine omelette au jambon ou gruyère, mesclun de salade 13€  
*Ham or cheese omelette, green salad*
- Joue de bœuf au vin rouge, pommes de terre, carottes et champignons 22€  
*Beef cheeks in red wine, potatoes, carrots and mushrooms*
  - Assiette de pâtes du moment 16€  
*Seasonal pasta plate*
  - Pommes de terre farcies aux pieds de cochon 19€  
*Potatoes stuffed with pig's feet*
- Ballotine de volaille fermière des Landes, curry et poivrons 25€  
*Poultry ballotine, curry and peppers*
- Risotto de pâtes au parmesan façon paella, poêlée de chipirons 28,50€  
*Pasta risotto with parmesan cheese like a "paella", fried squids*
  - Pigeon cuit entier, cuisses confites, tartine d'abats 35€  
*Whole cooked pigeon, confits legs, liver tartine*
- Contre filet, pommes de terre rissolées, tomates, gousse d'ail et échalotes confites 31€  
*Sirloin steak grilled, rissolées potatoes, garlic and shallots*
- Ravioles de langoustines, bouillon citronnelle, gingembre et coriandre 26€  
*Langoustines ravioli, lemongrass broth, ginger and coriander*
- Pavé de cabillaud cuit au jus de bouillabaisse, légumes de saison 28€  
*Cod fish cooked in bouillabaisse juice, seasonal vegetables*
- Lomo de thon mi-cuit, fenouil, poivrons et oignons rouges 26€  
*Middle cooked tuna lomo, fennel, peppers and red onions*
  - Tartare de bœuf au couteau, frites maison 25€  
*Beef tartare, homemade French fries*

Prix nets service compris  
Net prices in euro / Taxes and service included



Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts



## **LES DESSERTS**

- La Fabuleuse tarte au chocolat 11€  
*The Fabulous chocolate tart*
- Brioche perdue, sauce caramel au beurre salé et glace vanille 11€  
*French toast, salty butter caramel sauce and vanilla ice cream*
  - Pralinette de mousse chocolat 10€  
*Pralined chocolate mouss*
  - Riz au lait crémeux vanillé et granola 9€  
*Vanilla rice pudding*
  - Soupe de fruits de saison et son sorbet 8,50€  
*Seasonal fruits soup and sorbet*
- Gaufre à la chantilly, chocolat ou caramel à la fleur de sel 11€  
*Waffle with chantilly cream, chocolate, or salty caramel sauce*
  - Baba au vieux rhum 12€  
*Old rhum baba, Chantilly cream*
  - Panna Cotta comme aux Papilles 11€  
*Panna Cotta like "Aux Papilles"*

## **La Formule Déjeuner**

Entrée du jour / plat du jour ou plat du jour / dessert du jour \* 25€  
*Starter of the day / dish of the day or dish of the day / dessert of the day \**

Entrée du jour / plat du jour / dessert du jour \* 30€  
*Starter of the day / dish of the day / dessert of the day \**

\* Formule disponible du lundi au vendredi, au déjeuner uniquement, hors jours fériés  
*\* Formula available from Monday to Friday, Lunchtime only, except bank holidays*

## **Le Menu des Cocottes**

Entrée du jour / Plat du jour / Fromage du jour / Dessert du jour \* 37€  
*Starter of the day / dish of the day / cheese of the day / dessert of the day\**

\* Formule disponible tous les jours au déjeuner et au dîner  
*\*Formula available every day for lunch and diner*

Prix nets service compris  
*Net prices in euro / Taxes and service included*



*Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts*