

# SALADES & ENTRÉES

(SALAD & STARTERS – INSALATA & PRIMI PIATTI)

"En Amour comme en Cuisine, ce qui est vite fait est mal fait..."

"In Love, as in Cooking, if it is quick, it is wrong..."

AUBERGINES "ALLA PARMIGIANA" ET SON BOUQUET DE SALADE 14,50

*Roasted eggplants with parmesan and mozzarella cheese / Melanzane alla parmigiana.*

SAUMON GRAVLAX ET SA CRÈME D'ANETH 16,00

(RECETTE SCANDINAVE, SAUMON CUIT AU SEL, SUCRE, ANETH, BAIES DE GENIÈVRE, VODKA)

*Salmon Gravlax and cream of dill / Salmone gravlax e crema di aneto.*

SALADE CAESAR AU POULET 15,50

(BLANC DE POULET, SALADE, CROUTONS, TOMATE, PARMESAN, ŒUF, SAUCE CAESAR)

*Salad with chicken, crouton, tomato, parmesan cheese, egg / Insalata con pollo, crostino, pomodori, parmigiano, uova.*

FARANDOLE MONÉGASQUE 17,00

(PETITS FARCIS, TOURTE, PISSALADIÈRE, BARBA JUANS, POIVRONS A L'HUILE, PANISSES)

*Mixed local specialties / Piatto di specialità regionali.*

SAINT MARCELLIN ROTI ET SA BARDE DE SPECK 14,00

*Roast Saint Marcellin cheese and his raw ham.*

*Formaggio Saint Marcellin al forno e il suo prosciutto crudo.*



Prix nets en euros

# PIZZAS

<b>MARGUERITE</b> (SAUCE TOMATE, FROMAGE, OLIVES, ORIGAN) <i>Tomato, cheese, olives, origan / Pomodoro, formaggio, olive, origano.</i>	10,90
<b>NAPOLITAINE</b> (SAUCE TOMATE, FROMAGE, OLIVES, ANCHOIS, ORIGAN) <i>Tomato, cheese, olives, anchovies, origan / Pomodoro, formaggio, olive, acciughe, origano.</i>	12,50
<b>REINE</b> (SAUCE TOMATE, FROMAGE, JAMBON, CHAMPIGNONS, ORIGAN) <i>Tomato, cheese, ham, mushrooms, origan / Pomodoro, formaggio, prosciutto, funghi, origano.</i>	12,80
<b>4 FROMAGES</b> (SAUCE TOMATE, CANTAL, GORGONZOLA, CHÈVRE, ST MARCELLIN) <i>Tomato, cantal, gorgonzola, camembert, goat cheese. Pomodoro, cantal, gorgonzola, camembert, formaggio di capra.</i>	13,50
<b>TONNO</b> (SAUCE TOMATE, FROMAGE, THON, CAPRES) <i>Tomato, cheese, tuna fish, capers / Pomodoro, formaggio, tonno, capperi.</i>	13,50
<b>CANNIBALE</b> (SAUCE TOMATE, FROMAGE, VIANDE HACHÉE, ŒUF, ORIGAN) <i>Tomato, cheese, minced beef meat, egg, origan / Pomodoro, formaggio, carne di manzo tritata, uova, origano.</i>	13,50
<b>DIABOLIQUE</b> (SAUCE TOMATE, FROMAGE, POIVRON, OIGNON, CHORIZO, ORIGAN) <i>Tomato, cheese, onion, peppes &amp; chorizo / Pomodoro, formaggio, cipolle, pepperoni &amp; chorizo.</i>	13,50
<b>PAYSANNE</b> (SAUCE TOMATE, FROMAGE, POULET, OIGNON, CHAMPIGNONS) <i>Tomato, cheese, chicken, onion, mushrooms / Pomodoro, formaggio, pollo, cipolle, funghi.</i>	13,50
<b>SPECK</b> (SAUCE TOMATE, FROMAGE, SPECK, COPEAUX DE PARMESAN) <i>Tomato, cheese, speck, fresh parmesan cheese / Pomodoro, formaggio, speck, parmigiano.</i>	14,00
<b>VÉGÉTARIENNE</b> (SAUCE TOMATE, FROMAGE, AUBERGINE, POIVRON, COURGETTE, CHAMPIGNONS) <i>Tomato, cheese, eggplant, pepper, zucchini, mushrooms / Pomodoro, formaggio, melanzana, peperoni, zucchini, funghi.</i>	12,50

# PÂTES / RISOTTOS

(PASTA DISHES – PASTA ITALIANA)  
(ITALIAN DISHES – ITALIANA SPECIALITÀ)

<b>PENNE ALL'ARRABBIATA</b>	13,50
<i>Penne pasta with spicy tomato sauce / Penne con salsa pomodoro piccante.</i>	
<b>RAVIOLI « PANZEROTTI » RICOTTA &amp; ÉPINARD SAUCE AUX CÈPES</b>	16,50
<i>Ravioli Ricotta and Spinach with wild mushrooms sauce / Ravioli Ricotta e Spinaci alla crema di funghi porcini.</i>	
<b>PENNE CARBONARA</b>	14,50
<i>Penne pasta with cream and cube of bacon / Penne alla crema e lardello.</i>	
<b>RISOTTO AUX CÈPES ET SPECK</b>	22,00
<i>Risotto with Wild mushrooms and Speck / Risotto con funghi porcini e Speck.</i>	
<b>RISOTTO GAMBAS ET SAINT JACQUES ET SA JULIENNE DE LEGUMES</b>	25,00
<i>Risotto Prawns and Scallops / Risotto Gamberoni e Pappesante</i>	

## VIANDES

(MEAT DISHES – CARNE)

<b>AMERICAN CHEESEBURGER ET SES FRITES</b> (STEAK HACHÉ 180GR, SALADE, TOMATE, OIGNON, CHEDDAR, SAUCE BÉARNAISE)	15,50
<i>American Cheeseburger with french fries / Americano Cheeseburger con patatine fritte.</i>	
<b>CHICKEN BURGER ET SES FRITES</b> (BLANC DE POULET PANÉ, OSALADE, TOMATE, OIGNON, CHEDDAR, SAUCE BÉARNAISE)	14,50
<i>Chicken Burger with french fries / Chicken Burger con patatine fritte.</i>	
<b>ÉSCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE, POMMES PURÉE MAISON</b>	17,50
<i>Escalope of veal with mushrooms sauce / Scaloppina di vitello con salsa funghi</i>	
<b>FAUX-FILET GRILLÉ SAUCE BEARNAISE</b>	18,00
<i>Grilled Sirloin steak / Controrfiletto ai ferri.</i>	
<b>FAUX-FILET AU POIVRE VERT</b>	20,50
<i>Sirloin steak with green pepper corn sauce / Controrfiletto al pepe verde.</i>	
<b>FAUX-FILET AUX CÈPES</b>	22,50
<i>Sirloin steak with Wild mushrooms. / Controrfiletto con funghi porcini.</i>	

Prix nets en euros

# POISSONS ET CRUSTACÉS

(FISH AND SHELLFISH DISHES – PESCE E CROSTACEI)

CASSOLETTE DE SAINT PIERRE 16,90

(FONDUE DE POIREAUX AU BEURRE BLANC, POMMES PURÉE MAISON)

*John Dory fish cassoulette with leeks fondue / Dentola di San Pietro e fonduta di porri.*

GAMBAS À LA PLANCHA, BEURRE DE THYM ET RIZ PARFUMÉ 25,00

*Prawns on the plancha, thyme butter, flavoured rice / Gamberoni sulla plancha, burro di timo, riso profumato.*

LOUP GRILLÉ AU FENOUIL, RIZ PARFUMÉ ET LÉGUMES DU JOUR 5,90 /100GR

*Grilled Sea Bass with fennel / Branzino ai ferri con finocchio.*

DORADE GRILLÉE, RIZ PARFUMÉ ET LÉGUMES DU JOUR 5,90 /100GR

*Grilled Sea Bream with olive oil / Orata ai ferri all'olio di Oliva.*

## MENU ENFANT à 11,50

(CHILDREN MENU, MENU PER BAMBINO)

(maximum 12 ans - maximum age 12 years - massimo 12 anni)

PENNE À LA NAPOLITAINE

*Penne pasta with tomato sauce / Penne alla Napolitana.*

OU

JAMBON BLANC, FRITES

*Ham with french fries / Prosciutto cotto con patatine fritte.*

OU

FINGERS DE FILET DE POULET, FRITES

*Chicken fingers with french fries / Fingers di Pollo con Patatine Fritte.*

~~~~~

TARTE AUX POMMES

*Apple pie / Torta di mele.*

OU

GLACE

*Ice cream / Gelato.*

OU

ENTREMET CHOCOLAT BROWNIE

(MOUSSE CHOCOLAT SUR BROWNIE)

*Chocolate mousse on Brownie / Mousse al cioccolato su Brownie.*

Prix nets en euros

# FORMULE DU MIDI à 18,00

(SAUF LE DIMANCHE)

*(SERVED ONLY AT THE LUNCH TIME - NOT SUNDAY)*

*(SOLTANTO A MEZZOGIORNO - NON DOMENICA)*

## SUGGESTION DU JOUR

*Suggest of the day / Suggestimento del giorno.*

+

## DESSERT DU JOUR

*Dessert of the day / Dolce del giorno.*

# MENU GOURMAND à 28,00

## FARANDOLE MONÉGASQUE

(PETITS FARCIS, TOURTE, PISSALADIÈRE, BARBA JUANS, POIVRONS A L'HUILE, PANISSES)

*Mixed local specialties / Piatto di specialità locale.*

OU

## AUBERGINES "ALLA PARMIGIANA" ET SON BOUQUET DE SALADE

*Roasted eggplants with parmesan and mozzarella cheese / Melanzane alla parmigiana*

OU

## SAINT MARCELLIN ROTI ET SA BARDE DE SPECK

*Roast cheese Saint Marcellin cheese and his raw ham /*

*formaggio Saint Marcellin al forno e il suo prosciutto crudo.*

~~~~~

## CASSOLETTE DE SAINT PIERRE,

(FONDUE DE POIREAUX AU BEURRE BLANC, POMMES PURÉE MAISON)

*John Dory fish cassolette with leeks fondue / Lentola di San Pietro e fonduta di porri.*

OU

## ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE, POMMES PURÉE MAISON

*Escalope of veal with mushrooms sauce / Scaloppina di vitello con salsa funghi*

OU

## GAMBAS À LA PLANCHA, BEURRE DE THYM ET RIZ PARFUMÉ

*Prawns on the plancha, thyme butter, flavoured rice / Gamberoni sulla plancha, burro di timo, riso profumato.*

~~~~~

## TIRAMISU MAISON *Home-made Tiramisu / Tiramisù della casa.*

OU

## ENTREMET CHOCOLAT BROWNIE

(MOUSSE CHOCOLAT SUR BROWNIE)

*Chocolate mousse on Brownie / Mousse al cioccolato su Brownie.*

OU

## TARTELETTE CITRON MERINGUÉE *Lemon tart meringue / Torta limone meringa.*

# DESSERTS

(SWEETS – DOLCE)

"Le meilleur moyen de résister à la tentation c'est d'y céder..."

"The only way to get rid of temptation is to yield to it..." (Oscar Wilde)

|                                                                                                                                                                                                            |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| CAFÉ GOURMAND<br><i>Gourmand coffee / Caffè goloso.</i>                                                                                                                                                    | 8,50 |
| PÂTISSERIE DU JOUR<br><i>Pastry of the day / Dolce del giorno.</i>                                                                                                                                         | 7,00 |
| TARTE AUX POMMES<br><i>Apple pie / Torta di mele.</i>                                                                                                                                                      | 7,00 |
| TARTELETTE CITRON MERINGUÉE<br><i>Lemon tart meringue / Torta limone meringa.</i>                                                                                                                          | 7,50 |
| TIRAMISÙ MAISON<br><i>Homemade Tiramisu / Tiramisù della casa.</i>                                                                                                                                         | 7,50 |
| ENTRÉMET CHOCOLAT BROWNIE (MOUSSE CHOCOLAT SUR BROWNIE)<br><i>Chocolate mousse on Brownie / Mousse al cioccolato su Brownie.</i>                                                                           | 7,50 |
| MI-CUIT CHOCOLAT CŒUR PRALINÉ SANS GLUTEN, SORBET COCO<br><i>Warm Chocolate cake / Dolce al cioccolato caldo.</i>                                                                                          | 7,50 |
| PROFITEROLES GLACÉES<br><i>Profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce / Profiteroles con salsa cioccolato.</i>                                                                                | 8,00 |
| ASSORTIMENT DE GLACES OU SORBETS AU CHOIX<br><i>Assortment of ice cream and sorbets / Assortimento di gelati e sorbetti.</i>                                                                               | 7,00 |
| CAFÉ LIÉGEOIS (GLACE VANILLE, GLACE CAFÉ, SAUCE CAFÉ, CHANTILLY)<br><i>Vanilla and coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream / Gelato caffè e vaniglia, salsa caffè, panna montata.</i>                | 7,50 |
| DAME BLANCHE (GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY)<br><i>Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream / Gelato vaniglia, salsa cioccolato, panna montata.</i>                                    | 7,50 |
| CHOCOLAT LIÉGEOIS (GLACE CHOCOLAT & VANILLE, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY)<br><i>Chocolate and vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream / Gelato vaniglia e cioccolato, salsa cioccolato, panna.</i> | 7,50 |
| COUPE SNICKERS (GLACE CACAHUËTE ET CHOCOLAT, SAUCE CARAMEL, CHANTILLY)<br><i>Peanut and chocolate ice cream, caramel sauce, whipped / Gelato arachidi e cioccolato, salsa al caramello, panna.</i>         | 7,50 |
| COUPE BOUNTY (GLACE NOIX DE COCO ET CHOCOLAT, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY)<br><i>Coconut and chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped / Gelato cocco e cioccolato, salsa al cioccolato, panna.</i>      | 7,50 |
| COUPE COLONEL (GLACE CITRON & VODKA)<br><i>Lemon sorbet and vodka / Sorbetto limone e vodka.</i>                                                                                                           | 9,00 |