



RESTAURANT

ENTRÉES

Carpaccio de thon façon sashimi <i>Tuna carpaccio</i>	16 euros
Salade de queues de crevettes <i>Shrimp salad</i>	13 euros
Carpaccio de bœuf au poivre vert et parmesan <i>Beef carpaccio with green pepper and Parmesan cheese</i>	17 euros
Tartare de thon aux fines herbes <i>Tuna tartare with chopped herbs</i>	17 euros
Rillettes d'espadon <i>Swordfish rillettes</i>	16 euros
Salade de Brie de Meaux pané <i>Breaded Brie from Meaux with salad</i>	16 euros

POISSONS

Dos de vivaneau à la vanille <i>Snapper steak in vanilla sauce</i>	24 euros
Poêlée de crevettes et tagliatelles « façon Didier Marchand » <i>Sautéed shrimps and tagliatelle « Didier Marchand »</i>	26 euros
Brochette d'espadon sauce vierge <i>Swordfish brochette in virgin olive oil sauce</i>	25 euros
Tagliatelles au saumon fumé et aneth <i>Smoked salmon and dill with tagliatelle</i>	18 euros
Mi-cuit de thon au sel de Bandréle <i>Half-cooked tuna with Bandrele salt</i>	24 euros
Cannelloni aux légumes <i>Cannelloni with vegetables</i>	13 euros
Cannelloni au mataba et à l'espadon <i>Mataba and swordfish cannelloni</i>	19 euros



VIANDES

Tagliatelles au gorgonzola et lardons <i>Tagliatelle with gorgonzola and bacon</i>	16 euros
Magret de canard au pain d'épices <i>Duck magret with gingerbread</i>	24 euros
Tartare de bœuf, frites <i>Beef tartare, french fries</i>	21 euros
Brochette de poulet sauce combava <i>Chicken brochette, combava sauce</i>	19 euros
Entrecôte au poivre vert <i>Sirloin steak with green pepper sauce</i>	24 euros

DESSERTS

Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	9 euros
Salade de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>	9 euros
Fondant glacé au chocolat <i>Iced chocolate fondant</i>	11 euros
Crème brûlée à l'ylang <i>Ylang flavoured crème brûlée</i>	11 euros
Crumble aux fruits rouges <i>Red fruits crumble</i>	10 euros

Cette carte est indicative, notre Chef la fait évoluer au gré des saisons.
This menu is indicative and may change according to the season.