

À GRIGNOTER

Edamame, Fleurs de sel, Oignons Frits  
Edamame, Sea Salt, Fried Onions
8 €

Accras de Morue, Sauce Créole
Cod Fish Fritters, Creole Sauce
12 €

Houmous de Pois Chiche, Pain Pita 
Chick Peas Hummus, Pita Bread
12 €

Tempura de Crevettes marinées, Yuzu & Wasabi 
Crispy Shrimps Bites, Yuzu & Wasabi flavour
14 €

Nems de Poulet ou Végétariens , Menthe & Sauce Nuoc Cham
Chicken or Vegetarian  Egg Rolls, Mint & Fish Sauce
15 €

GARLIC BREAD 
Pain à l'Ail, Persil
12 €

Ajoutez du fromage, Add Cheese +1€

TAPAS MIX

Edamame, Accras, Houmous, Tempura de Crevettes & Nems Poulet ou Végétariens
Edamame, Cod Fish Fritters, Hummus, Shrimp Tempura & Chicken or Vegetarian Egg Rolls
25 €

ENFANT - KIDS MENU

14 €
Jus ou Soda
Juice or Soda

Tenders de Poulet, Steak haché ou Filet de poisson, Frites maison
Chicken Tenders, Ground Beef Steak or Fish Filet, Homemade French Fries

+ Cheddar
Add Cheese
0,5 €

+ Pain Burger
Add Burger Bun
1 €

Floop
Iced Floop

BOWLS

La Traditionnelle Soupe à l'Oignon, Pain de Campagne Gratiné au Comté
French Onion Soup, Artisanal Bread Gratinated with Comté Cheese
12 €

L'Incontournable Bisque de Langouste 
Lobster Bisque & Cream Topping
16 €

Velouté froid de Tomates basilic, Lait Végétal, Noix de Cajou  
Tomatoes and basilic cold soup, Vegetable Milk, Cashews
12 €

POUR COMMENCER - WARM UP

LES PETITES SALADES CÉSAR
THE SMALL CEASAR SALADS

Classique 
Classic
12 €

Poulet Croustillant
Crispy Chicken
14 €

Crevettes à l'Ail
Garlic Shrimp
16 €

LES ESCARGOTS 
Gratinés en Persillade
Gratinated with Garlic & Parsley Butter Sauce
x6 / 8 € x12 / 14 €

LA BURATTA 
Pizzetta, Burrata, Pesto verde, Tomates Cerise, Roquette, Huile de Truffe et parmesan
THE BURATTA
Flat bread, Burrata, Pesto verde, Cherry Tomatoes, Arugula, Truffle Oil and parmesan
23 €

LE CRABE CAKE
Chutney d'oignons rouges, Aïoli & Pickles de Légumes
THE CRAB CAKE
Red onions chutney, Aïoli & Veggies Pickles
19 €

CHEESE LOVER
Check the Board for the cheeses plate  

LES TACOS RETOUR DE PÊCHE

Le Tartare Mariné Façon Thaï, Wakamé, Gingembre Confit

Le Ceviche, Lait de Coco, Citron Vert, Oignon Rouge

L'Aguachile, Gaspacho de Concombre, Citron Vert, Jalapeños, Coriandre

FISHERMAN'S TACOS

The Thai Style Tartare, Wakame, Confit Ginger

The Coconut & Lime Ceviche, Red Onions

The Aguachile, Cucumber Gaspacho, Lime, Jalapeños Pepper, Cilantro

24 €

LA BALISTE



À la Plancha, pulpe de patates douces au gingembre, Salsa de Papaye, Menthe,

Basilic, Noix de cajou

TRIGGER FISH

"Plancha style", Sweet potatoes and ginger pulp, Papaya Salsa, Mint, Basil, cashew nuts

28 €

LE MI-CUIT DE THON YELLOWFIN

Pané aux Agrumes, Wok de Légumes Sautés au Kimchi & Orange, Coriandre,

roquette, graines de sésame

SEARED YELLOWFIN TUNA

Citrus Crust, Kimchi & Orange Sauteed Veggies, Cilantro, arugula, sesame seeds

29 €

LA CREVETTE, LA LANGOUSTE & LE CRABE

Façon hot-dog, pain brioché, mayonnaise wasabi & coleslaw (servi froid),

frites de patates douces

THE LOBSTER, SHRIMP & CRAB ROLL

Artisanal bread, wasabi mayo and coleslaw, sweet potatoes fries

32 €



VEGGIE



VEGAN



GLUTEN FREE

CÔTÉ TERRE - MEAT SIDE

LA BAVETTE ANGUS

Grillée, Sauce Chimichurri, Frites Maison & Légumes du Jour

FLANK STEAK

Grilled, Chimichurri Sauce, Home Made French Fries & Veggies of The Day

26 €

LE SUPREME DE POULET JAUNE

Farci aux morilles, écrasé de pommes de terre à l'ail, jus corsé

CHICKEN SUPREME

Stuffed with morels, garlic mashed potatoes, corsed juice

29 €

LA SOURIS D'AGNEAU

Confite au Rhum Vieux, Polenta à la Sauge, Tomates Confites, Emulsion à la Noisette

LAMB SHANK

Confit with Aged Rum, Creamy Sage Polenta, Sun Dried Tomatoes, Hazelnut Emulsion

32 €

CÔTÉ PÂTES - PASTA SIDE

Linguine de Langouste et Crevettes, Poivrons & Oignons, Crème Persillée 

Lobster & Shrimp Linguini, Peppers, Onions & Parsley Cream

32 €

Linguine, Burrata, pesto de basilic, tomates cerises & parmesan 

Linguini, Burrata, Basil pesto, cherry Tomatoes & parmesan

26 €

WOK ASIATIQUE

Tofu, nouilles de riz, kimchi, légumes sautés, cacahuètes grillées, coriandre

ASIAN WOK

Tofu, rice noodles, kimchi, sauteed veggies, grilled peanuts, cilantro

24 €



sans Gluten sur demande = nouilles de riz
Gluten Free on request = rice noodles

SIDES

Frites Maison, Frites de patates douces, Linguine, Légumes, Purée à l'ail
Homemade French Fries, Sweet potatoes fries, Linguine, Veggies, Garlic mashed potatoes

5 €



VEGGIE



VEGAN



GLUTEN FREE

ASSIETTE DE FROMAGES DU MOMENT

CHEESE LOVER ? CHECK THE BOARD

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE

FRENCH VANILLA "CRÈME BRULÉE"

9 €

PAVLOVA CARAIBES

Crèmeux passion, confit d'ananas & mangue, vanille de Madagascar

CARIBBEAN PAVLOVA

Passion fruit mousse, pineapple & mango confite, Madagascar Vanilla

14 €

CHEESECAKE COMME UN CITRON

Insert Citron Jaune, Biscuit Shortbread

LEMON CHEESECAKE

Yellow Lemon Insert, Shortbread Biscuit

14 €

PROFITEROLES

Glace Vanille, Sauce Chocolat & Chantilly

Choux pastry Filled with Vanilla Ice Cream,

Topped with Chocolate Sauce & Whipped Cream

-14€-

TRADITIONNEL RIZ AU LAIT

Framboises fraîches, Caramel Beurre Salé, Fruit du Mendiant Caramélisé

TRADITIONAL FRENCH SWEET MILKY RICE

Fresh Raspberry, Salted Butter Caramel, Caramelized Grannola

14€

CAFÉ GOURMAND

GOURMET COFFEE

14 €

CHAMPAGNE GOURMAND

GOURMET CHAMPAGNE

19 €

BOULES DE GLACE

ICE CREAM & SORBETS

Vanille, Chocolat, Coconut, Citron ou Mangue

Vanilla, Chocolate, Lemon, Coconut or Mango Ice Cream

1 Boule

2 Boules

3 Boules

3 €

6 €

9 €

SUP CHANTILLY OU SAUCE CHOCOLAT SAUCE
ADD WHIPPED CREAM OR CHOCOLATE SAUCE

1 €



VEGGIE



VEGAN



GLUTEN FREE

EAU DE VIE

Poire	10
Framboise	12

ARMAGNAC

Château de Laubade «Signature» VS	9
Château de Laubade XO Carafe Diamant	18

CALVADOS

«Sélection» Christian Drouin	10
------------------------------	----

LIQUEUR

Limoncello	8
Get 27	8
Get 31	8
Bailey's	8
Sambucca	8
Grand Marnier	10
Frangelico	10
Amaretto Disarono	12
B&B	12

GRAPPA

Della Tradizione Friulana Nonino	10
----------------------------------	----

COGNAC

Hennessy	12
Hennessy VSOP	16
Remy Martin VSOP	14
Frapin VSOP	14
Château Fontpinot XO	18
Château Fontpinot 1992 «26 Y.O»	25

RHUM

Bologne Vieux	8
Saint James Vieux	11
Zacapa 23 ans	14
Bologne XO	14
Saint James Vieux XO	14
Reimonenq Vieux «Grande Réserve» 7 Y.O	16
Reimonenq Vieux «Hors d'âge» réserve 2013	20