



Entrées

Appetizers

Soupe du jour 9
Soup of the Day

Salade d'épinards | champignons | bacon | vinaigrette au miel et estragon 12
Spinach Salad | Mushroom | Crispy Bacon | Honey & Tarragon Vinaigrette

Crevettes croustillantes épicées | purée arc-en-ciel et mayonnaise maison 20
Spicy Crispy Shrimps | Rainbow purée | Homemade Mayonnaise

Tataki de saumon fumé | sauce au beurre rosée citronnée | mousse de fromage de chèvre 20
Smoked Salmon Tataki | Pink Lemon Butter Sauce | Goat Cheese Mousse

Ris de veau poêlés | écrasé de topinambour 14
Pan-Seared Sweetbreads | Crushed Jerusalem Artichokes

Foie gras | compote aux pommes et pain d'épices 16
Foie Gras | Apple Compote and Gingerbread



Plats principaux

Main Dishes

Cassolette de la mer | pâte feuilletée 20
Seafood Casserole | Puff Pastry

Ravioli aux champignons | sauce crémeuse à la provençale 25
Mushroom Ravioli | Creamy Provençal Sauce

Saumon poêlé | riz au lait de coco | crème aux épinards | tomates confites 35
Pan-Seared Salmon | Coconut Milk Rice | Creamy Spinach | Candied Tomatoes

Longe de porc char siu | sauce au romarin | purée au gruyère et champignons | tomate provençale 24
Char Siu Pork Loin | Rosemary sauce | Gruyere & Mushroom Purée | Tomato Provençal

Canard confit | gelée d'argousier | pressé de pommes de terre | légumes du moment 31
Duck Confit | Seabuckthorn Jelly | Scalloped Potatoes | Seasonal Vegetables

Pieuvre sautée épicée | poivrons colorés | pressé de pommes de terre au parmesan 45
Spiced Sautéed Octopus | Colorful Peppers | Parmesan Scalloped Potatoes

Assiette terre et mer pour 2 personnes 72
Pieuvre et longe de porc | Purée au gruyère et champignon | tomates provençales | légumes du moment
Surf & Turf for 2 people
Octopus & Pork Loin | Gruyere and Mushroom Puree | Tomato Provençal | Seasonal Vegetables)

Les suppléments / Extras

Frites maison 6
French Fries 6

Crevettes roses d'Argentine (3) 12
Argentina Pink Prawns (3) 12

Pétoncles (3) 13
Scallops (3) 13

Champignons sautés 10
Sautéed mushrooms 10