



# LISTE DES ALLERGÈNES

## LIST OF ALLERGENS

CÉRÉALES GLUTEN <i>Cereals gluten</i>	CÉLÉRI <i>Celery</i>	CRUSTACÉS <i>Crustaceans</i>	OEUFS <i>Eggs</i>	POISSON <i>Fish</i>	MOLLUSQUES <i>Molluscs</i>	LAIT <i>Milk</i>	MOUTARDE <i>Mustard</i>	LUPIN <i>Lupin</i>	FRUITS SECS <i>Nuts</i>	CACAHUËTE <i>Peanut</i>	SÉSAME <i>Sesame</i>	SOJA <i>Soya</i>	SULFITES ET SO <sub>2</sub> <i>Sulfites and SO<sub>2</sub></i>
--	-------------------------	---------------------------------	----------------------	------------------------	-------------------------------	---------------------	----------------------------	-----------------------	----------------------------	----------------------------	-------------------------	---------------------	---

### LES ENTRÉES

#### THE STARTERS

<b>BURRATA DES POUILLES (125GR) - FIGUES, TOMATES CONFITES AU MIEL DE LAVANDE</b> <i>Burrata (125 g) from Puglia - Figs, confit tomatoes with lavender honey</i>										X			X
<b>SALADE DE POULPE - LEGUMES RATATOUILLE, HERBES SAUVAGES</b> <i>Chopped salad - Vegetables ratatouille, wild herbs</i>					X					X			X
<b>SALADE NICOISE AU THON FRAIS GRILLE</b> <i>Nicoise salad, grilled fresh tuna</i>		X											X
<b>CARPACCIO DE ST JACQUES YUZU, VANILLE, SALADE AUX NOISETTES</b> <i>Scallop carpaccio - Yuzu, vanilla, hazelnuts salad</i>	X									X			

### LES VELOUTÉS

#### SOUPS AND VELOUTE

<b>SOUPE DE POISSONS DE ROCHE</b> <i>Rockfish soup</i>		X			X								X
<b>VELOUTE DE COURGE BUTTERNUT, CHATAIGNES</b> <i>Butternut squash veloute, chestnuts</i>		X					X			X			

### LES PÂTES

#### PASTA

<b>LINGUINE ALLE VONGOLE - PALOURDES, AIL, PERSIL</b> <i>Clams, garlic, parsley</i>		X				X							X
--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	---

### LA MER

#### FROM THE SEA

<b>FILETS DE POISSONS PÔCHÉS DANS UN BOUILLON DE FAVOUILLES AU SAFRAN, LEGUMES PAYSANS</b> <i>Broiled fish fillets in saffron, grey crab broths, local vegetables</i>			X			X							X
<b>POISSONS ENTIERS GRILLÉS - LOUP, DAURADE, SAINT-PIERRE, SOLE... BEURRE IODÉ</b> <i>Whole grilled fish - Sea bass, sea bream, John Dory, sole fish... Salted butter</i>						X				X			
<b>DOS DE SAUMON ÉCOSAÏS LABEL ROUGE - CONDIMENTS D'OLIVES TAGGIASCHE, CITRON DE MENTON</b> <i>Red label Scottish salmon back - Taggiasche olive confitments, Menton lemon</i>		X				X							X

### LA TERRE

#### FROM THE LAND

<b>NOIX D'ENTRECÔTE (300 G) - LÉGUMES RÔTIS, BÉARNAISE TRADITION</b> <i>Filet steak (300 g) - Roasted vegetables, traditional béarnaise</i>				X						X			X
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE DES LANDES - AUBERGINE FUMÉE, CHAMPIGNONS POÊLÉS</b> <i>Landes poultry supreme - Smoked eggplant, pan-fried mushrooms</i>										X			
<b>HAMBURGER OU CHEESEBURGER PUR BOEUF - TOMATE, SALADE, OIGNON ROUGE, CHEDDAR, CORNICHON MALOSSOL, SAUCE BURGER</b> <i>Hamburger or Cheeseburger - Tomato, salad, red onion, cheddar, malossol gherkins, burger sauce</i>	X									X			X

### MENU ENFANT

<b>AIGUILLETES DE VOLAILLE PANÉES</b> <i>Breaded chicken strips</i>	X				X			X	X	X	X	X	
<b>STEAK HACHÉ</b> <i>Ground beef</i>													
<b>DOS DE SAUMON</b> <i>Salmon back</i>						X							X
<b>LINGUINE À LA NAPOLITAINE OU BOLOGNAISE</b> <i>Linguine pasta alla Neapolitan or Bolognese</i>	X						X						

### DESSERTS

<b>ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON TRANCÉS</b> <i>Selection of fresh seasonal sliced fruits</i>													
<b>LE BALTHAZAR - Biscuit chocolat, croustillant praliné, mousse trois chocolats</b> <i>Chocolate biscuit, hazelnut crisp, chocolate trio mousse</i>	X									X	X		
<b>LE CHEESECAKE BERGAMOTE - Croustillant glandujs spéculoos, mousse cheesecake, confit à la bergamote</b> <i>Crisped glandujs speculoos, cheesecake mousse, bergamote confit</i>	X									X			
<b>LE BABA AU RHUM - Savarin imbibé de rhum et crème fouettée</b> <i>Crunchy choux pastry and caramelized hazelnuts, praliné cream</i>	X									X			X
<b>LE PARIS-NICE - Pâte à chou croustillante et noisettes caramélisées, crème praliné et pralin</b> <i>Rum baba and whipped cream</i>	X									X	X		

### LA MÉDITÉRANÉE EN PARTAGE

<b>PINCHITOS DE BŒUF, PAN CON TOMATES</b>	X												
<b>CROQUETAS AU JAMBON FROMAGE FONDU</b>	X			X						X			
<b>PETITES SARDINES À L'HUILE DE CHEZ REAL</b>	X				X					X			
<b>FRITTO MISTO SALS VERDE</b>	X				X					X			
<b>TENTACULE DE POULPE RÔTI, PESTO TRAPANESE</b>						X				X			
<b>FOCACCIA, BURRATA, PUTTANESCA, POIVRON GRILLE</b>	X									X			X
<b>MOULES À LA CATALANE</b>						X							X
<b>ARANCINI</b>	X									X			
<b>PANISSE AUX OLIVES, COULIS DE POIVRON FEU</b>	X												
<b>BUÑUELOS DE BACALAO</b>	X					X							
<b>PLATEAU DE TARTINADES, FOCACCIA FLEUR DE SEL ET ROMARIN</b>	X									X			X