

 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 SO₂ <i>Sulfites and SO₂</i>
LES ENTRÉES THE STARTERS														
BURRATA DES POUILLES (125GR) - FIGUES, TOMATES CONFITES AU MIEL DE LAVANDE <i>Burrata (125g) from Puglia - Figs, confit tomatoes with lavender honey</i>							X			X	X			X
SALADE DE POULPE - LEGUMES RATATOUILLE, HERBES SAUVAGES <i>Octopus salad - Vegetables ratatouille, wild herbs</i>						X	X							X
SALADE NICOISE AU THON FRAIS GRILLE <i>Nicoise salad, grilled fresh tuna</i>		X		X	X									X
CARPACCIO DE ST JACQUES YUZU, VANILLE, SALADE AUX NOISETTES <i>Scallop carpaccio - Yuzu, vanilla, hazelnuts salad</i>	X					X				X				
LES VELOUTÉS SOUPS AND VELOUTE														
SOUPE DE POISSONS DE ROCHE <i>Rockfish soup</i>		X			X									X
VELOUTE DE COURGE BUTTERNUT, CHATAIGNES <i>Butternut squash veloute, chestnuts</i>		X					X			X				
LES PÂTES PASTA														
LINGUINE ALLE VONGOLE - PALOURDES, AIL, PERSIL <i>Clams, garlic, parsley</i>		X				X								X
LA MER FROM THE SEA														
FILETS DE POISSONS POCHEs DANS UN BOUILLON DE FAVOUILLES AU SAFRAN, LEGUMES PAYSANS <i>Poached fish filets in a saffron gray crab broth, local vegetables</i>			X		X									X
POISSONS ENTIERS GRILLÉS - LOUP, DAURADE, SAINT-PIERRE, SOLE... BEURRE IODÉ <i>Whole grilled fish - Sea bass, sea bream, John Dory, sole fish... Salted butter</i>					X		X							
DOS DE SAUMON ECOSSAIS LABEL ROUGE - CONDIMENTS D'OLIVES TAGGIASCHE, CITRON DE MENTON <i>Red label Scottish salmon back - Taggiasche olive confiments, Menton lemon</i>		X			X									X
LA TERRE FROM THE LAND														
NOIX D'ENTRECÔTE (300 G) - LÉGUMES RÔTIS, BÉARNAISE TRADITION <i>Filet steak (300g) - Roasted vegetables, traditional Béarnaise</i>				X			X							X
SUPRÊME DE VOLAILLE DES LANDES - AUBERGINE FUMÉE, CHAMPIGNONS POÊLÉS <i>Landes poultry supreme - Smoked eggplant, pan-fried mushrooms</i>							X							
HAMBURGER OU CHEESEBURGER PUR BOEUF - TOMATE, SALADE, OIGNON ROUGE, CHEDDAR, CORNICHON MALOSSOL, SAUCE BURGER <i>Hamburger or Cheeseburger - Tomato, salad, red onion, cheddar, malossool gherkins, burger sauce</i>	X						X							X
MENU ENFANT														
AIGUILLETES DE VOLAILLE PANÉES <i>Breaded chicken strips</i>	X			X				X	X	X	X	X		
STEAK HACHÉ <i>Ground beef</i>														
DOS DE SAUMON <i>Salmon back</i>					X									X
LINGUINE À LA NAPOLITAINE OU BOLOGNAISE <i>Linguine pasta alla Neapolitan or Bolognese</i>	X						X							
DESSERTS														
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON TRANCHÉS <i>Selection of fresh seasonal sliced fruits</i>														
LE BALTHAZAR - Biscuit chocolat, croustillant praliné, mousse trois chocolats <i>Chocolate biscuit, hazelnut crisp, chocolate trio mousse</i>	X						X			X	X			
LE CHEESECAKE BERGAMOTE - Croustillant gianduja spéculoos, mousse cheesecake, confit à la bergamote <i>Crusted gianduja speculoos, cheesecake mousse, bergamote confit</i>	X						X							
LE BABA AU RHUM - Savarin imbibé de rhum et crème fouettée <i>Crunchy choux pastry and caramelized hazelnuts, praliné cream</i>	X						X							X
LE PARIS-NICE - Pâte à chou croustillante et noisettes caramélisées, crémeux praliné et pralin <i>Rum baba and whipped cream</i>	X						X			X	X			