

## Starters / Entrées

**Camembert Chaud, Ail et Romarin, pour Deux  
Personne avec Pain Frais €11**

*Warm Camembert, Garlic & Rosemary for Two with Fresh Bread*

**Soupe Vichyssoise - une soupe glacée crémeuse aux  
poireaux et pommes de terre servie avec du pain  
croustillant €6**

*A creamy leek & potato chilled soup served with crusty bread*

**Salade de pêches et mozzarella Pêches grillées au  
miel avec mozzarella, tomates, jambon serrano €7**

*Honey grilled peaches with ripped mozzarella, tomatoes, serrano ham*

**Assiette de Charcuterie servie avec du pain frais €8**

*Assiette of Charcuterie served with fresh bread*

**Gambas, Beurre à l'Ail avec Pernod 9 €**

*Gambas, Garlic Butter w/ Pernod*

## Plats Principaux / Mains

**Moules avec tomates, piment et saucisse, servies  
avec du pain chaud 16,5 €**

*Mussels with tomato, chilli & sausage, served with warm bread*

**Gambas, Beurre à l'Ail avec Pernod et Frites 17 €**

*Gambas, Garlic Butter w/ Pernod & Pomme Frites*

**Filet de porc grillé au charbon avec une sauce au  
citron et au beurre, servi avec des légumes rôtis. 15 €**

*Chargrilled pork loin with a lemon and butter  
sauce, served with roasted vegetables*

**Faux Filet Salsa Verde et Salade de Tomates €19,5**

*Sirloin Steak with a Salsa Verde and Tomato Salad*

**Pain aux lentilles et aux haricots avec des légumes  
rôtis et une sauce aux légumes 14 €**

*Lentil & Bean Loaf served with roasted vegetables and vegetable  
gravy*

**Pâtes Alfredo avec poulet confit 13 €**

*Alfredo pasta with confit chicken*

## Menu

**Trois plats (Three Course) 26 €**

Supplément de Faux Filet (steak) 4 €

## Desserts

**Crème au citron et sablé 6 €**

*Lemon Posset with Shortbread*

**Tarte aux Pommes Tatins et Glace à la Vanille 7 €**

*Apple Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream*

**Glace à la Vanille 4 €**

*Vanilla Ice Cream*

**Tarte au chocolat Tarte garni de ganache au  
chocolat, servie avec des noix 7 €**

*Sweet pastry chocolate tart with a rich ganache filling topped  
with nuts*