



**MENU 2015**



## VIANDES

**Tartare de Boeuf:** Boeuf coupé au couteau avec ses épices, câpres et jaune d'oeuf.....  
*Raw beef chunked, spices, raw egg yolk*

**Entrecôte:** à la plancha 250gr (supplément sauce roquefort ou poivre).....  
*Beef cooked on plancha (roquefort cheese sauce or pepper sauce )*

**Magret de canard:** magret entier cuit rosé aux fruits et légumes de saison.....  
*Duck breast cooked with season fruits and vegetables*



## POISSONS

**Tartare aux deux poissons:** saumon et espadon préparés, citron, huile d'olive, herbes fraîches, basilic, coriandre, ciboulette.....  
*Raw fresh salmon and espadon mixed with lemon and fresh herbs basil, coriandre, ciboulette*

**Filet de Saint-Pierre:** filet de Saint-Pierre rôti à la mangue.....  
*Saint Pierre fish filet roasted with mango*

**Gambas:** Gambas déshabillées à la plancha, romarin, ail .....  
*Gambas Shrimps peeled, cooked on plancha, romarin herbs and garlic*



## PÂTES

**Tagliatelle carbonara:** tagliatelle, lardons, champignons, oeuf cru, herbes, crème fraîche.....  
*Tagliatelle, bacon, mushrooms, raw egg, herbs and fresh cream*

**Tagliatelle bolognaise:** tagliatelle, viande de boeuf cuisinée, tomates, oignons, herbes fraîches...  
*Tagliatelle, minced meat, tomatoes, onions, fresh herbs*

**Lasagnes végétariennes:** lasagnes, aubergines, tomates, courgettes.....  
*Lasagna veggie, egg plant, tomatoes, zucchini*

Tous nos plats Viandes et Poissons sont accompagnés de frites ou de légumes du soleil issus de l'agriculture locale.  
*Our dishes Meats and Fishes are served with chips or local vegetables*



## PIZZAS

- Margherita:** tomate, emmental, mozza, olives.....
- Chèvre:** tomate, chèvre, emmental, mozza, olives.....
- Reine:** tomate, jambon, emmental, mozza, olives.....
- Royale:** tomate, jambon, champignons, emmental, mozza, olives.....
- Napolitaine:** tomate, anchois, câpres, mozza, emmental, olives.....
- 4 Fromages:** tomate, chèvre, roquefort, mozza, emmental, olives.....
- Chorizo:** tomate, champignons, chorizo, poivrons, emmental, mozza, olives.....
- Danoise:** tomate, champignons, salami, emmental, mozza, olives.....
- De la mer:** tomate, saumon, crevettes, emmental, mozza.....
- Végétarienne:** tomate, champignons, poivrons, aubergines, mozza, emmental, olives.....
- Exotique:** tomate, poulet, miel, ananas, poivrons, emmental, mozza, olives.....
- Bovine:** tomate, viande hachée, oignons, champignons, emmental, mozza, olives.....
- Paysanne:** crème, champignons, poulet, lardons, p. de terre, oignons, emmental, mozza, olives.....
- Monplaisir:** tomate, aubergines, chèvre, jambon cru, noix, miel, emmental, mozza, olives.....

**MENU 2015**

*Toutes nos pizzas sont fabriquées artisanalement par notre artisan pizzaïolo  
Our pizzas are artisanaly made by our pizzaïolo*



## SALADES

**La Périgourdine:** salade verte, magret fumé, gésiers, croûtons, p.de terre tièdes, oignons, noix.....  
*Salads, smoked duck breasts, gizzards, warm potatoes, oignons, croutons, nuts*

**Caesar:** Salade verte, œuf dur, filet de poulet et croûtons chauds, parmesan, assaisonnement.....  
*Chicken filet, yolk sac, hot croutons, parmesan, sauce*

**Petite salade verte:** en accompagnement de plat.....  
*Green salads, to go with your main dish*

*Toutes nos salades sont assaisonnées à l'huile d'Olive  
et à la Fleur de Sel de Camargue  
Our Salads are prepared with Olive oil and salted  
with salt flowers from Camargue*