

	<i>Euros</i>
<b>BUFFET IMPERIAL : (Entrée, Plat du Jour, Dessert)</b>	<b>70.00</b>
<b>BUFFET : (Hors D'œuvre - Dessert) ou (Plat du Jour - Dessert)</b>	<b>62.00</b>
<b>PLAT DU JOUR</b>	<b>34.00</b>

<i>Le Cœur de Laitue, façon Basquaise, Thon Germon, Haricots Verts, Poivrons, Tomate, Œuf et Croutons</i>	26.00
<i>Lettuce Salad prepared in Basquaise way</i>	
<b>La Salade Romaine Façon « César » au Poulet</b>	<b>32.00</b>
<i>Caesar-Style Romaine Salad with Chicken</i>	
<b>La Salade Romaine "César" aux Crevettes</b>	<b>36.00</b>
<i>Caesar-Style Romaine Salad with Prawns</i>	
<b>La Tomate et Mozzarella, Olives et Copeaux de Parmesan au Pistou</b>	<b>26.00</b>
<i>Tomatoes and Mozzarella served with Slices of Parmesan with Pesto</i>	
<b>Le Saumon Fumé « Maison », Blini, Crème Aigrelette</b>	<b>37.00</b>
<i>Home Made Smoked Salmon with Sour Cream and Blinis</i>	
<b>Les Crevettes au Bois de Citronnelle, Marinées au Fish Massala, Avocat, Concombre et Quinoa au Lait d'Épices et Coriandre</b>	<b>36.00</b>
<i>Roasted Prawns with Citronella, Marinated with Fish Masala, Avocado, Cucumber and Quinoa flavored with Coriander</i>	
<b>Le Ceviche, Piments Doux, Oignon Rouge, Coriandre et Citron Vert</b>	<b>27.00</b>
<i>The Ceviche, Sweet Pepper, Red Onions, Coriander and Lime</i>	
<b>La Salade de Homard, Asperges et Agrumes, Emulsion à la Mangue Fraîche</b>	<b>59.00*</b>
<i>Lobster Salad, Asparagus and Citrus, Fresh Mango Foam</i>	

*CSCSCS*

<b>La Sole Cuite à la Plancha, Beurre Monté, Haricots Verts</b>	<b>51.00*</b>
<i>The Grilled Local Sole Served with Butter Sauce, Green Beans</i>	
<b>Le Poisson de la Pêche du Jour Grillé, Légumes d'Été et Sauce Vierge</b>	<b>38.00</b>
<i>Grilled Fish of the Day cooked à la Plancha, Summer Vegetables and Virgin</i>	
<b>La Lotte Frite, Jambalaya aux Légumes Safranés et Chorizo</b>	<b>36.00</b>
<i>Fried Monkfish, Vegetables Jambalaya flavored with Safran and Chorizo</i>	

*CSCSCS*

<b>Le Tartare de Bœuf « Tradition », ou Poêlé, Pommes Allumettes, Cœur de Sucrine</b>	<b>38.00</b>
<i>Traditional Beef « Tartare » with French Fries and Lettuce</i>	
<b>Le Coquelet Grillé à l'Américaine, Purée de Pommes de Terre au Beurre Demi-Sel</b>	<b>32.00</b>
<i>The Grilled Cockerel in American way, Mashed Potatoes flavored with half salty Butter</i>	
<b>Le Faux Filet de race Cuit à la Plancha, Sauce Béarnaise et Pomme « Coin de Rue »</b>	<b>45.00</b>
<i>Grilled Sirloin of Angus Beef, Potatoes and Béarnaise Sauce</i>	
<b>L'Escalope de Veau à la Milanaise, Penne et sauce Tomate à l'Origan</b>	<b>39.00</b>
<i>Breaded Veal Cutlet, Penne Pasta and Tomato sauce</i>	

*CSCSCS*

<b>La Crème Brûlée à la Catalane</b>	<b>17.00</b>
<i>Egg Dessert Browned in the Oven</i>	
<b>La Crème Prise à la Verveine et Citron Vert, Pêche Fraîche et Pochée</b>	<b>17.00</b>
<i>Lemon Cream Flavored with Verbena, Fresh and Poached Peach</i>	
<b>Le Vacherin tout Chocolat et Noix de Coco</b>	<b>17.00</b>
<i>Chocolate "Vacherin" and Coconut</i>	
<b>Le Cocktail de Fruits Rouges, Jus de Fraises, Eclats de Meringues et Crème Epaisse</b>	<b>17.00</b>
<i>Berries Cocktail, Strawberry Juice, Meringue and Double Cream</i>	
<b>Les Glaces aux Choix : Vanille, Chocolat et Café</b>	<b>17.00</b>
<i>Ice-Cream: Vanilla, Chocolate and Coffee</i>	
<b>Les Sorbets aux Choix : Kalamansi, Exotique, Fromage Blanc et Fruits Rouges</b>	<b>17.00</b>
<i>Sherbet: Kalamansi, Exotic, Cottage Cheese, Red Fruits</i>	

*Nos Desserts Demandent 25 Minutes de Préparation  
Nos Viandes sont d'Origine Français  
Tous nos plats 'Fait Maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts*

**Les plats précédés d'un \* ne peuvent pas être consommés dans le cadre d'un menu ½ pension**