



## **NOS SELECTIONS CULINAIRES**

## ***Nos entrées***

<b>Brushetta au jambon cru / fromage</b> <i>Bruschetta with raw ham / cheese</i>	<b>37 K</b>
<b>Assiettes de poissons fumés maison</b> <i>Homemade smoked fish platter</i>	<b>31 K</b>
<b>Carpaccio de zébu au pesto</b> <i>Zebu carpaccio and pesto sauce</i>	<b>34 K</b>
<b>Carpaccio de betterave rouge, chantilly salée &amp; herbes aromatiques</b> <i>Betroot carpaccio, salted whipped cream and herbs</i>	<b>28 K</b>

## ***Nos soupes***

<b>Crème de carottes au cumin</b> <i>Carott cream &amp; cumin</i>	<b>29 K</b>
<b>Velouté de cresson &amp; ses croutons</b> <i>Watercross velouté &amp; croutons</i>	<b>29 K</b>
<b>Soupe du jour (selon les saisons)</b> <i>Soup of the day (depending of the seasons)</i>	<b>29 K</b>

## ***Nos fraîcheurs de l'été***

<b>Salade César traditionnel</b> <i>Traditional Caesar salad</i>	<b>31 K</b>
<b>Salade César au poulet</b> <i>Caesar salad with chicken</i>	<b>43 K</b>
<b>Salade César au poisson fumé</b> <i>Caesar salad with smoked fish</i>	<b>45 K</b>

## ***Nos Tagliatelles et nouilles***

<b>Napolitaine ou Arrabiata (pimentée)</b>	<b>34 K</b>
<b>Bolognaise</b>	<b>42 K</b>
<b>Fruits de mer ( <i>Sea food</i>)</b>	<b>46 K</b>
<b>Nouilles fraîches sautées au zébu/ fruits de mer façon Vietnamiennne <i>Fried noodles and zébu / Sea food cooked in Vietnamese way</i></b>	<b>31 K</b>
<b><i>Portion enfants</i></b>	<b>25 K</b>

## ***Viandes***

<b>Filet de zébu poêlé, sauce au poivre <i>Zébu filet and pepper sauce</i></b>	<b>51 K</b>
<b>Filet de zébu halal poêlé, sauce au poivre</b>	<b>55 K</b>
<b>Boeuf bourguignon et croustillant de polenta <i>Beef Bourguignon served with crispy polenta</i></b>	<b>53 K</b>
<b>Romazava royal et riz basmati <i>Romazava royal and basmati rice</i></b>	<b>49 K</b>
<b>Poulet au coco <i>Chicken in coconut</i></b>	<b>51 K</b>
<b>Magret de canard - sauce miel ou poivre <i>Duck breast - honey or pepper sauce</i></b>	<b>62 K</b>

## ***Poissons- Fruits de mer***

<b>Filet de Poisson Cuit à la vapeur de vin blanc, poivres frais &amp; sa crème fermière <i>Fish steamed white wine, fresh peppers &amp; farmhouse cream</i></b>	<b>49 K</b>
<b>Filet de Calamars sauté à l'ail et persil <i>Squid fillet &amp; garlic and persil</i></b>	<b>56 K</b>
<b>Crevettes à la provençale <i>Provençal style shrimp</i></b>	<b>58 K</b>

## ***Nos snacks***

**Nuggets de poulet aux pommes rissolées** 37 K  
*Nuggets served with hash browns*

**Hamburger de Boeuf de qualité premium** 41 K  
*Premium quality beef burger*

**Club sandwich (poulet ou fromage)** 36 K  
*Chicken or cheese*

## ***Rolls Sushi***

**Végétariens** 28 K  
*Veggie*

**Aux crevettes\*** 37 K  
*Shrimps*

**\*Pour assurer la fraîcheur, commandez 1 heure à l'avance**  
***\*To insure freshness, please order 1 hour in advance***

## ***Plateau de fromages (48 K)***

**Nos sélections de fromages – assiette de 200 Gr**

**Bleu  
Crottin  
Gruyère  
Reblochon  
Vieille meule**

## ***Nos desserts***

<b>Trilogie de crèmes brûlées</b> <i>Crème brûlée" trilogy</i>	<b>35 K</b>
<b>Gourmandises au chocolat</b> <i>Chocolate treats</i>	<b>34 K</b>
<b>Verrine de crème au chocolat</b> <i>Chocolate cream</i>	<b>34 K</b>
<b>Renversée de crème caramel</b> <i>Caramel cream</i>	<b>27 K</b>
<b>Mousse de fromage blanc &amp; gelée de fruit de la passion</b> <i>Cottage cheese mousse and passionfruit gel</i>	<b>36 K</b>
<b>Café ou thé gourmand</b> <i>Gourmet coffee or tea</i>	<b>32 K</b>