

CARTE DU MIDI - LUNCH MENU

ENTRÉES - STARTERS

PLANCHES CHARCUTERIE FROMAGE — COLD CUTS CHEESE PLATTERS	22
CÉSAR OEUF COULANT BACON — CAESAR SALAD RUNNY EGG BACON	22
VELOUTÉ TOUT CHAUD DU MOMENT — WARM CREAMINESS OF THE DAY.....	16
ENTRÉE DU JOUR — STARTER OF THE DAY	

PLATS - MAIN COURSES

BURGER CHIC FRITES SALADE — CLASSY BURGER FRENCH FRIES SALAD	24
CLUB SANDWICH POULET FRITES — CHICKEN CLUB SANDWICH FRENCH FRIES.....	23
CLUB SANDWICH SAUMON FRITES — SMOKED SALMON CLUB SANDWICH FRENCH FRIES	23
TARTIFLETTE SALADE	24
TAGLIATA D'ENTRECÔTE CHAROLAISE FRITES — CHAROLAIS RIB STEAK FRENCH FRIES	32
Sauce au poivre ou chimichuri — Pepper or chimichuri sauce	
LINGUINE COURGE SPAGHETTI RICOTTA NOISETTE — LINGUINE SPAGHETTI SQUASH RICOTTA NUTS	20
SAUMON BOMLO CITRON VERT CORIANDRE — MOWI SALMON LIME CORIANDER.....	28
PLAT DU JOUR — MAIN COURSE OF THE DAY	

TRUFFES - TRUFFLES

CROQ' TRUFFE — TOASTED CHEESE SANDWICH WITH TRUFFLE.....	28
SALADE DE MÂCHE TRUFFE — TRUFFLE MACHE SALAD	27
PIZZA TRUFFE — TRUFFLE PIZZA.....	38

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur) Service compris. Certains plats peuvent contenir des allergènes, Merci de demander l'information à nos serveurs. Nos viandes sont élevées et abattues en France. "Homemade" dishes are prepared on the premises from raw ingredients. Nets prices in euros (VAT following the law) Service included. Please ask our waiters for allergenic products. Our meats are raised and slaughtered in France.

LE
GRILL

CARTE DU MIDI - LUNCH MENU

PIZZAS

MARGARITA — <i>MARGARITA</i>	16
REINE — <i>REGINA</i>	20
CHÈVRE ET MIEL — <i>GOAT CHEESE AND HONEY</i>	16
CHORIZO	20
BURRATA	22
SAVOYARDE — <i>SAVOYARD</i>	18
TRUFFE — <i>TRUFFLE</i>	38
PIZZA DU JOUR — <i>PIZZA OF THE DAY</i>	18

SIDES

(SUPPLÉMENT TRUFFE +4€) - (*TRUFFLE SUPPLEMENT +4€*)

Frites - *French fries* 6€

Purée de Pomme de Terre - *Potatoe purée* 6€

Cœur de Sucrine - *Heart of Sucrine* 6€

Riz Jasmin - *Jasmin Rice* 6€

Wok de légumes de saison - *Wok of seasonal vegetables* 8€

DESSERTS - SWEETS

BELLES PROFITEROLES	12
PAVLOVA FRUITS ROUGES — <i>PAVLOVA WITH RED FRUITS</i>	12
ASSORTIMENTS GLACES ET SORBETS — <i>ICE CREAM AND SORBETS</i>	12
CRÈME BRÛLÉE CHÂTAIGNE — <i>CHESTNUT CREME BRULEE</i>	12
MI-CUIT CHOCO GLACE VANILLE — <i>MOLTED CHOCOLATE CAKE VANILLA ICE CREAM</i>	12
CAFÉ GOURMAND — <i>COFFEE WITH DESSERT SELECTION</i>	13
DESSERTS DU JOUR — <i>SWEETS OF THE DAY</i>	

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur) Service compris. Certains plats peuvent contenir des allergènes, Merci de demander l'information à nos serveurs. Nos viandes sont élevées et abattues en France. "Homemade" dishes are prepared on the premises from raw ingredients. Nets prices in euros (VAT following the law) Service included. Please ask our waiters for allergenic products. Our meats are raised and slaughtered in France.

LE
GRILL

CARTE DU MIDI - LUNCH MENU

POUR LES LOULOUS

KIDS ONLY

PLAT ET DESSERT — *MAIN COURSE AND SWEET*..... 15€

PLATS — MAIN COURSES

NUGGETS FRITES OU SALADE — *NUGGETS FRENCH FRIES OR SALAD*

FISH & CHIPS

SPAGHETTI BOLOGNAISE

BURGER FRITES OU SALADE — *BURGER FRENCH FRIES OR SALAD*

SAUMON RIZ BLANC LÉGUMES VERTS — *SALMON WHITE RICE GREEN VEGETABLES*

DESSERTS — SWEETS

FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES — *COTTAGE CHEESE AND RED FRUIT COULIS*

COOKIE MOELLEUX — *SOFT COOKIE*

COUPE DE GLACES - 2 PARFUMS AUX CHOIX — *ICE CREAM CUP - 2 FLAVORS OF YOUR CHOICE*

(Chocolat, vanille, café, citron, fraise senga, framboise, pistache, noisette, noix de coco - *Chocolate, vanilla, coffee, lemon, strawberry senga, raspberry, hazlenut, coconut*)

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur) Service compris. Certains plats peuvent contenir des allergènes, Merci de demander l'information à nos serveurs. Nos viandes sont élevées et abattues en France. "Homemade" dishes are prepared on the premises from raw ingredients. Nets prices in euros (VAT following the law) Service included. Please ask our waiters for allergenic products. Our meats are raised and slaughtered in France.

LE
GRILL