



MENU ARRIÈRE-PAYS

De 7h à 22h30 // from 7am to 10:30pm

Découvrez la carte Arrière-Pays de notre Chef Sébastien Giroud qui s'inspire de produits locaux du pourtour méditerranéen. Olives, herbes, fromage, charcuterie et pêche locale, le Chef vous propose une cuisine fraîche et simple gorgée de soleil.

Discover the Arrière-Pays menu by our Chef Sebastien Giroud inspired by local products from the Mediterranean area. Olives, herbs, cheeses, charcuterie and local fish, our Chef invites you to enjoy a fresh and simple cuisine full of sunshine.

Tomate ancienne à l'huile vierge et balsamique, burratina 24
Old-fashioned tomato with virgin and balsamic oil, burratina

Salade romaine cuisinée comme une Niçoise, ventrèche de thon 28
Romaine salad made like a niçoise, tuna ventresca

Carpaccio de boeuf Black Angus, câpres, parmesan et frites 28
Black Angus beef carpaccio, capers, parmesan and fries

Minestrone de légumes au pistou 24
Minestrone of vegetables with pistou

LES DESSERTS

Fraisier amande & basilic 14
Strawberry cake, almond, basil

Entremet chocolat, fruit de la passion 14
Chocolate and passion fruit entremet

Tarte aux mirabelles et confit de framboise 14
Mirabelle plum tart with raspberry confit

Assiette de fruits frais tranchés 14
Freshly sliced fruits plate

LES CLASSIQUES

Salade César poulet ou gambas Chicken or prawns Ceasar salad	20/26
Croque-monsieur, frites et salade Croque-monsieur, French fries and salad	22
Croque-madame frites et salade Croque-madame, French fries and salad	24
Club sandwich, frites et salade Club sandwich, French fries and salad	26
Hamburger ou cheeseburger bœuf charolais, comté, frites et salade Hamburger or cheeseburger charolais beef, comté, French fries and salad	26
Assiette de fromages affinés Plate of mature cheeses	16

LES ŒUFS FRAIS D'ÎLE DE FRANCE

Oeufs bénédicte saumon ou jambon avec salade Eggs benedicte ham or salmon and salad	20
Oeufs brouillés caviar ou truffe avec salade Scrambled eggs with caviar or black truffle and salad	24

Tous les prix sont en Euro TTC, service inclus. Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Les viandes sont d'origine France et Pays-Bas. Taxes et service compris. TVA 10%. Sauf mention contraire, tous les vins sont d'appellation protégée. Prix nets TVA 20%.
Liste des allergènes disponible sur demande.

All prices are in Euro incl. VAT and service. Our homemade dishes are prepared on site from raw products. All our meat is from French and Dutch origin. Taxes and service included - VAT 10% - Unless otherwise stated, all wines or producted designation - net prices 20% VAT. List of allergens available upon request.