

Les Entrées / Starter

Petite / smaller portion

Portion

Salade verte		9.50
Green salad		
Salade mêlée		11.50
Mixed salad		
Soupe à l'oignon et une croûte au fromage		10.50
French onion soup and cheese crust		
Soupe de poisson provençale, croûtons et rouille		13.50
Fish soup "Provençal style" with crust and garlic saffron mayonnaise		
Chèvre chaud sur baguettes grillées, salades de saison		16.50
Roasted bread with fried goat cheese on season salad		
Salade "Mère Catherine"	13.50	19.50
Zucchini salad marinated with curry and fresh goat cheese		
Escargots à l'ail et aux fines herbes (6 pièces)		16.50
Snails (6 pieces) with garlic and herbs		
Vitello tonnato	18.50	24.50
Thinly cut cold veal with tuna sauce		
Tartare de bœuf "méditerranéen" (léger, moyen, corsé), toast et beurre	21.50	27.50
Beefsteak tartar (mild, medium, spicy); toast and butter		
On request: Tartar "Philosophe" , traditional style; grilled front and back		

Les pâtes maison / Home-made pasta

Taglierini à la crème, aux épinards en branches et aux pignons	18.50	24.50
Taglierini with cream sauce, leaf spinach and pine-nuts		
Cappellacci (farcis selon saison) sauce à la crème, pesto aux olives et aux truffes noires		27.50
Cappellacci (with seasonal filling) with cream sauce and black truffle-pesto with olives		
Spaghetti 5C (5 céréales) aux ragout de petits légumes, tomates et saumon		28.50
5 grain spaghetti with a ragout of vegetables, cherry tomatoes and salmon		
Cappelletti farcis à la viande de veau au beurre de sauge		28.50
Hand folded cappelletti field with veal on sage butter		

Les Poissons et Crustacés / Fish and Crustaceans

Petite / smaller portion

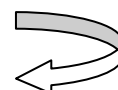
Portion

Risotto safrané aux légumes de saison et aux crevettes géantes rôties Saffron risotto with vegetables of the season and roasted giant shrimps	29.50	35.50
Noix de Saint Jacques rôties sur un lit de ratatouille et riz nature Scallops on ratatouille with rice		37.50
Filet de loup de mer au ragoût de tomates et d'olives Pommes de terre au romarin et épinards en branches Fillet of bass on a stew of tomatoes and olives with rosemary potatoes and leaf spinach	33.50	39.50
Dorade entière au four à la provençale (huile d'olive, ail, herbes de Provence, tomates) Pommes sautées et légumes du jour Oven baked whole sea bream "Provençal style", sautéed potatoes and vegetables		38.50
Assiette de poissons du gourmet Filet de saumon, filet de loup de mer, crevette et noix de Saint Jacques Sauce au vin blanc, patatines et épinards en branches "Gourmet platter" – Fillet of salmon, fillet of bass, shrimp and scallops on withe wine sauce, steamed potatoes and leaf spinach		39.50

Les Plats de viande / Meat

Coq au vin aux petits légumes, taglierini Coq au vin (chicken) with vegetables braised in red wine, served with taglierini		30.50
Filet de porc, sauce au cognac et poivre rose, riz nature et courgettes Fillet of pork on cognac pepper sauce with rice and zucchini	31.50 (140g)	37.50 (180g)
Escalopes de veau, sauce citronnée, pommes sautées et légumes du jour Veal escalopes on lemon sauce with sautéed potatoes and vegetables of the day		44.50 (180g)
Entrecôte Café de Paris et pommes frites Classical sirloin steak Café de Paris with french fries		41.50 (200g)
Noisettes d'agneau, croûte aux fines herbes, gratin dauphinois et légumes du jour Lamb saddle with herb crust, gratinated potatoes and vegetables of the day	37.00 (140g)	43.00 (180g)

Fromage / Entremets, Vin doux, Grappa & Digestifs
 Cheese / Sweets, Sweet wine, Grappa and digestifs



Fromage / Cheese

Petite / smaller portion Portion

Assortiment de fromages du jour	18.00	26.00
Assorted cheese platter	(150g)	(220g)

Les entremets / Sweets

Iles flottantes classique		9.50
Stiff egg whites with vanilla sauce and caramel		
Carpaccio d'ananas et glace au yogourt		10.50
Pineapple carpaccio with yoghurt glace		
Crème catalane à l'orange		11.50
Vanilla cream flavored with orange caramelized with sugar		
Mousse au Toblerone	9.50	11.50
Toblerone mousse		

Vin doux / Sweet wine

Le Muscat Domaine l'Ermitage 2009	France	10cl	10.50
Grape: Muscat petits grains	Vallée du Rhône	50cl	52.50

Slightly amber colored; reminds of cooked fruit: peach, plum, a touch of liquorice and grapefruit. At the palate subtle acidity and less sweet than other Muscat wines. Ideal as an aperitif, with foie gras or with a dessert.

Grappa & digestifs

Grappa di Brunello, L'ANIMA DI VERGANI	40 Vol.%	2cl	9.60
Grappa di Moscato, L'ANIMA DI VERGANI	40	2cl	9.60
Grappa di Prosecco, L'ANIMA DI VERGANI	40	2cl	9.60
Grappa di Amarone affinata, L'ANIMA DI VERGANI	40	2cl	12.50
Grappa di Riserva invencchiata, L'ANIMA DI VERGANI	40	2cl	13.00
Williamine Morand	43	2cl	7.30
Marc de Bourgogne Morin	40	2cl	7.30
Calvados Père Magloire	40	2cl	8.40
La vieille prune Morin	41	2cl	9.50