

LES ENTREES FROIDES – COLD STARTERS

TOMATE-MOZZARELLA 1700
Basilic, feuilles de salades, endives à l'huile d'argan citronnée.
Basil, organic leaves, endives with lemon-argan oil.

FEUILLETE 1600
Asperges et fromage de chèvre, crème légère aux herbes, pistou de tomates séchées, mesclun au balsamique.
Asparagus and goat cheese, herbs cream, sun dried tomatoes pesto, mesclun with balsamic vinegar.

SALADE DE FENOUIL 1200
Et légumes croquants, vinaigrette de mangue.
Fennel salad and crunchy vegetables with mango dressing.

LES HERBES DU JARDIN 1200
Mesclun, umara, câpres et huile d'olive extra vierge.
Garden herbs and organic leaves, sweet potatoes, capers and extra virgin olive oil.

SALADE DE PAPAYE VERTE 1200
Au sésame, suprêmes de pamplemousse et graines de courge toastées.
Green papaya salad, grapefruit and roasted pumpkin seeds.

SALADE CAESAR CLASSIQUE 1350
Parmesan et croûtons à l'ail.
Parmesan cheese and garlic bread.



SALADE GOURMANDE 1800
Pousses d'épinard, croûtons, pignons de pin, tomates séchées, cipolini.
Spinach leaves, croûtons, pine nuts, sun dried tomatoes, cipolini.

LES ENTREES CHAUDES – HOT STARTERS

RISOTTO ARBORIO 1700
Lamelles et croustilles de Parmesan.
Shredded and crispy Parmesan cheese.

RISOTTO ARBORIO AUX CHAMPIGNONS DES BOIS 1900
Lamelles et croustilles de Parmesan, huile d'herbes.
Wild mushrooms risotto, shredded and crispy Parmesan cheese, herbs oil.

RISOTTO ARBORIO AUX TRUFFES 3200
Lamelles et croustilles de Parmesan.
Truffles, shredded and crispy Parmesan cheese.

LINGUINI AL PESTO ET PIGNONS DE PIN 1600
Linguini with house made pesto and pine nuts.

LINGUINI ALLE POMODORRO 1600
Linguini with fresh tomatoes, olive oil and basil.



CREME DE POTIRON 1100
Lait de coco, amandes toastées, huile de noisette.
Pumpkin soup, coconut milk, toasted almonds, hazelnut oil.

LES SANDWICHS ET PIZZA

CLUB SANDWICH Pain aux céréales, mayonnaise moutarde, Brie, tomate, laitue, pommes frites et salade verte. <i>Toasted cereals bread, mustard mayonnaise, Brie cheese, tomatoes, lettuce, served with green salad and French fries.</i>	1400
QUESADILLA Tortilla croustillante, confiture d'oignon, mozzarella, épinards frais et piquillos, pommes frites et salade verte. <i>Crisps tortilla, caramelized onions, mozzarella, fresh spinach, piquillos pepper, served with green salad and French fries.</i>	1600
PIZZA 4 FROMAGES Crème au bleu, chèvre, mozzarella, parmesan, huile d'olive, herbes de Provence. <i>Blue and goat cheese, mozzarella, parmesan, olive oil, herbs.</i>	1900
PIZZA MEDITERRANEE Concassée de tomate, cœur d'artichaut, feta, olives noires et pistou. <i>Tomato concassée, artichoke, feta, black olives and pesto.</i>	1900
PIZZA MARGARITA Concassée de tomate, mozzarella et basilic. <i>Tomato concassée, mozzarella and basil.</i>	1700

LES SUGGESTIONS DU CHEF - CHEF'S RECOMMENDATION

FLAN DE URU Tiges de fafa fondantes, chips d'umara, coulis carotte-cumin. <i>Stewed local spinach stems, crispy sweet potatoes, cumin-carrot coulis.</i>	1200
CURRY DE LEGUMES Au lait de coco frais, riz jasmin. <i>Vegetables curry with fresh coconut milk, steamed jasmine rice.</i>	1300
SO-MEIN Pâtes chinoises, légumes sautés, sauce soja. <i>Chinese noodles, sautéed vegetables, soy sauce.</i>	1300
ANTIPASTI TIEDES De légumes provençaux, coulis tomate-basilic, sauce vierge. <i>Provence vegetables warm antipasti, tomato-basil, coulis, virgin sauce.</i>	1400



Plat basse calorie / low calorie meal