

— À PARTAGER —

MOZAMI EN FROID COLD MOZAMI

Houmous libanais et tzatziki accompagnés de pain pita <i>Lebanese hummus and tzatziki served with pita bread</i>	6,00 €
Tataki de bœuf à la japonaise, légèrement grillé et mariné <i>Japanese beef tataki, lightly seared and marinated</i>	12,00 €
Antipasti de légumes variés, roquette fraîche et copeaux de parmesan <i>Assorted vegetable antipasti, fresh arugula, and parmesan</i>	8,00 €
Salade italienne au jambon cru et glace de burrata onctueuse parfumée au pesto <i>Italian salad with prosciutto and creamy burrata gelato flavored with pesto</i>	8,00 €
Carpaccio de bœuf à l'italienne, garni de copeaux de parmesan et de roquette <i>Italian-style beef carpaccio, topped with parmesan and arugula</i>	9,00 €
Carpaccio de courgettes finement tranchées, marinées au citron, parsemées de pignons de pin croquants et de copeaux de parmesan <i>Finely sliced zucchini carpaccio, marinated with lemon, sprinkled with crunchy pine nuts and parmesan</i>	6,00 €
Salade fraîcheur (melon, feta, basilic et menthe, rehaussée d'un filet de vinaigre balsamique) <i>Fresh salad (melon, feta, basil, and mint, enhanced with a drizzle of balsamic vinegar)</i>	8,00 €
Sardines marinées à l'escabèche, délicatement parfumées aux épices et au vinaigre <i>Escabeche marinated sardines, delicately flavored with spices and vinegar</i>	9,00 €
Ceviche de bar mariné aux agrumes et herbes fraîches <i>Sea bass ceviche marinated in citrus and fresh herbs</i>	9,00 €
Salade César au poulet crunchy, croûtons dorés et copeaux de parmesan <i>Crunchy chicken Caesar salad, accompanied by golden croutons and parmesan</i>	9,00 €
Tartare de bœuf frais assaisonné et frites <i>Freshly seasoned beef tartare with fries</i>	10,00 €

LES ACCOMPAGNEMENTS THE SIDE DISHES

Écrasé de pommes de terre - <i>Mashed potatoes</i>	4,00 €
Frites - <i>French fries</i>	4,00 €
Haricots verts croquants au beurre persillé <i>Crispy green beans with parsley butter</i>	5,00 €
Salade verte - <i>Green salad</i>	4,00 €
Riz camarguais - <i>Camargue rice</i>	4,00 €

MOZAMI EN CHAUD HOT MOZAMI

Filet mignon de porc en croûte de parmesan, accompagné d'aubergines rôties au four <i>Pork tenderloin with a parmesan crust, accompanied by oven-roasted eggplants</i>	10,00 €
Tian de légumes de saison à la brousse <i>Seasonal vegetable tian with brousse cheese</i>	8,00 €
Navarin de veau aux saveurs italiennes, servi avec des gnocchis <i>Veal navarin with Italian flavors, served with gnocchi</i>	12,00 €
Suprême de volaille aux saveurs provençales, accompagné de panisses dorées <i>Chicken supreme with Provençal flavors, accompanied by golden panisses</i>	12,00 €
Travers de porc caramélisés à la sauce barbecue <i>Pork ribs caramelized in barbecue sauce</i>	10,00 €
Penne arrabbiata (pasta al dente sauce tomate épicée, relevée de piment doux et d'ail) <i>Penne arrabbiata (al dente pasta with spicy tomato sauce, enhanced with mild chili and garlic)</i>	8,00 €

LES PETITS AUSSI ONT DE L'APPÉTIT THE LITTLE ONES HAVE AN APPETITE TOO

Pour les moins de 12 ans - For children under 12 years old	
KIDS MENU - KIDS' MENU	13,00 €
Fish & chips ou Steak haché ou Nuggets avec Frites ou Haricots verts <i>Fish & chips or Beef steak or Chicken nuggets with French fries or Green beans</i>	
Mousse au chocolat ou Salade de fruits ou 1 Boule de glace <i>Chocolate mousse or Fruit salad, or 1 scoop of ice cream</i>	
1 sirop à l'eau - 1 water syrup	

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée / IGP - Indication Géographique Protégée
Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24.
Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.
BIO : Produits issus de l'agriculture biologique.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.
Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %.
Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.
Free carafe or glass of water on request
Alcohol abuse can be dangerous to your health. Consume in moderation.
AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée / IGP - Indication Géographique Protégée
Some of the products in our recipes are defrosted to ensure they are available 24 hours a day.
Some of the products in our recipes are frozen to preserve their flavour all year round.
BIO : Products from organic farming.
Allergenic products: consult the information available at the reception of the restaurant.
The «Homemade» dishes are prepared on site from raw products.
The origin of our beef is displayed in this restaurant.
The weights indicated are before cooking and may vary by at least 10%.
Net prices in euros - All our prices are in euros and include VAT and service.



— CLASSIQUE —

LES ENTRÉES THE STARTERS

Houmous libanais et tzatziki accompagnés de pain pita <i>Lebanese hummus and tzatziki served with pita bread</i>	12,00 €
Antipasti de légumes variés, roquette fraîche et copeaux de parmesan <i>Assorted vegetable antipasti, fresh arugula, and parmesan</i>	15,00 €
Salade italienne au jambon cru et glace de burrata onctueuse parfumée au pesto <i>Italian salad with prosciutto, served with a creamy burrata sorbet and flavored pesto</i>	15,00 €
Carpaccio de courgettes finement tranchées, marinées au citron, parsemées de pignons de pin croquants et de copeaux de parmesan <i>Finely sliced zucchini carpaccio, marinated with lemon, sprinkled with crunchy pine nuts and parmesan</i>	12,00 €
Salade fraîcheur (melon, feta, basilic et menthe, rehaussée d'un filet de vinaigre balsamique) <i>Fresh salad (melon, feta, basil, and mint, enhanced with a drizzle of balsamic vinegar)</i>	15,00 €
Sardines marinées à l'escabèche, délicatement parfumées aux épices et au vinaigre <i>Escabeche marinated sardines, delicately flavored with spices and vinegar</i>	16,00 €
Ceviche de bar mariné aux agrumes et herbes fraîches <i>Sea bass ceviche marinated in citrus and fresh herbs</i>	18,00 €

LES PLATS THE MAIN DISHES

Carpaccio de bœuf à l'italienne, garni de copeaux de parmesan et de roquette <i>Italian-style beef carpaccio, topped with parmesan and arugula</i>	19,00 €
Filet mignon de porc en croûte de parmesan, accompagné d'aubergines rôties au four <i>Pork tenderloin with a parmesan crust, accompanied by oven-roasted eggplants</i>	18,00 €
Tataki de bœuf à la japonaise mariné, légèrement grillé, accompagné de frites et de salade verte <i>Japanese-style marinated beef tataki, lightly seared, served with fries and green salad</i>	29,00 €
Tian de légumes de saison à la brousse <i>Seasonal vegetable tian with brousse cheese</i>	15,00 €
Navarin de veau aux saveurs italiennes, servi avec des gnocchis <i>Veal navarin with Italian flavors, served with gnocchi</i>	20,00 €
Suprême de volaille aux saveurs provençales, accompagné de panisses dorées <i>Chicken supreme with Provençal flavors, accompanied by golden panisses</i>	18,00 €
Travers de porc caramélisés à la sauce barbecue <i>Pork ribs caramelized in barbecue sauce</i>	17,00 €
Salade César au poulet crunchy, croûtons dorés et copeaux de parmesan <i>Crunchy chicken Caesar salad, with golden croutons and parmesan</i>	18,00 €
Tartare de bœuf frais assaisonné servi avec frites et salade verte <i>Freshly seasoned beef tartare served with fries and green salad</i>	19,00 €
Penne arrabbiata (pasta al dente sauce tomate épicée, relevée de piment doux et d'ail) <i>Penne arrabbiata (al dente pasta with spicy tomato sauce, enhanced with mild chili and garlic)</i>	15,00 €
Dos de bar rôti, nappé d'un jus safrané, accompagné de légumes de saison sautés <i>Roasted bass fillet, glazed with saffron sauce, accompanied by sautéed seasonal vegetables</i>	18,00 €
Filet de daurade grillé, accompagné d'un rougail de mangue épicé au piment doux <i>Grilled sea bream fillet, accompanied by a spicy mango rougail with mild chili</i>	20,00 €

LES PLANCHES THE BOARDS

Planche gourmande mixte de charcuteries et de fromages, parfaite pour 2 à 3 personnes <i>Mixed gourmet platter of charcuterie and cheese, perfect for 2 to 3 people</i>	20,00 €
Planche gourmande mixte de charcuteries et de fromages, parfaite pour 4 à 6 personnes <i>Mixed gourmet platter of charcuterie and cheese, perfect for 4 to 6 people</i>	40,00 €
Planche de charcuteries <i>Charcuterie platter</i>	12,00 €
Sélection de fromages affinés <i>Selection of cheeses</i>	9,00 €

— DESSERTS —

N'Y ALLEZ PAS AVEC LE DOS DE LA CUILLIÈRE

Tartelette gourmande aux myrtilles <i>Gourmet blueberry tartlet</i>	10,00 €
Mi-cuit au chocolat, saveur yuzu <i>Chocolate fondant with yuzu flavor</i>	9,00 €
Panna cotta aux fruits rouges <i>Red fruit panna cotta</i>	7,00 €
Cheesecake crémeux aux fruits de la passion, coulis de fruits exotiques <i>Creamy passion fruit cheesecake with exotic fruit coulis</i>	7,00 €
Fraise Melba (glace vanille, sorbet fraise, fraises fraîches, crème vanillée et coulis de framboise) <i>Melba strawberry, vanilla ice cream, strawberry sorbet, fresh strawberries, vanilla cream, and raspberry coulis</i>	8,00 €
Île flottante glacée (meringue sur un lit de crème anglaise) <i>Frozen island, floating island style, meringue on a bed of custard</i>	9,00 €
Coupe de glace, une sélection de parfums au choix (3 boules) <i>Ice cream cup, a selection of flavors of your choice (3 scoops)</i>	7,50 €
Coupe de fruits frais de saison, un mélange rafraîchissant et coloré <i>Seasonal fresh fruit bowl, a refreshing and colorful mix</i>	7,00 €
Café ou thé gourmand, un assortiment de délicieuses douceurs <i>Gourmet coffee or tea, an assortment of delightful treats</i>	9,00 €