

FR LA CARTE

Entrées

Poêlée de supions à la catalane, moelleux au boudin noir, coulis de tomate confite...17

Croustillant de gambas, sauce miel et soja...19

Ceviche de dorade, crème parmentière au citron, vinaigrette kumquat...18

Foie gras de canard, chutney de figue...25

Plats

Pavé de thon snacké, poêlée d'artichaut et tomates éclatées, beurre mousseux aux aromates....32

Escalope de saumon à l'oseille, riz basmati au citron vert...28

Pluma de cochon, poêlée de pomme de terre « mitraille », sauce paprika...26

Filet de bœuf, gratin façon dauphinoise, sauce au poivre...34

Cuisses de grenouilles en persillade, poêlée de pommes de terre « mitraille »...37

Fromages

Assortiments de fromages affinés...12

Demi saint Marcellin de notre maitre affineur...8

Milk shake de fromage blanc, miel, confit de fruits rouges...8

Desserts

Baba imbibé au rhum, crème vanillé, ananas caramélisé...12

Maxi Finger et dépendances »le grand classique «...12

« Banana bread », sauce chocolat, fraîcheur coco...12

Omelette norvégienne vanille-cassis, sorbet génépi...12

Le flan pâtissier, création originale du chef Fabrice Bonnot...12

GB LA CARTE

Entrées / Starters

Poêlée de supions à la catalane, moelleux au boudin noir, coulis de tomate confite...18

Sautéed baby cuttlefish Catalan style, soft black pudding cake, sun-dried tomato coulis

Croustillant de gambas, sauce miel et soja...19

Crispy king prawns, honey and soy sauce

Ceviche de dorade, crème parmentière au citron, vinaigrette kumquat...18

Sea bream ceviche, lemon potato cream, kumquat vinaigrette

Foie gras de canard, chutney de figue...25

Duck foie gras, fig chutney

Plats / Main Courses

Pavé de thon snacké, poêlée d'artichaut et tomates éclatées, beurre mousseux aux aromates...32

Seared tuna steak, sautéed artichokes and burst tomatoes, aromatic foamy butter

Escalope de saumon à l'oseille, riz basmati au citron vert...28

Salmon escalope with sorrel sauce, lime basmati rice

Pluma de cochon, poêlée de pomme de terre « mitraille », sauce paprika...26

Iberian pork pluma, sautéed baby potatoes, paprika sauce

Filet de bœuf, gratin façon dauphinoise, sauce au poivre...34

Beef fillet, Dauphinois-style potato gratin, pepper sauce

Cuisses de grenouilles en persillade, poêlée de pommes de terre « mitraille »...37

Frog legs with garlic and parsley, sautéed baby potatoes

Fromages / Cheeses

Assortiments de fromages affinés...12

Selection of matured cheeses

Demi Saint-Marcellin de notre maître affineur...8

Half Saint-Marcellin from our master cheesemonger

Milk shake de fromage blanc, miel, confit de fruits rouges...8

Fromage blanc milkshake with honey and red fruit compote

Desserts / Desserts

Baba imbibé au rhum, crème vanillé, ananas caramélisé...12

Rum-soaked baba, vanilla cream, caramelized pineapple

Maxi Finger et dépendances » le grand classique »...12

All-chocolate Maxi Finger, passion fruit and peanut ice cream

« Banana bread », sauce chocolat, fraîcheur coco...12

Banana bread, chocolate sauce, coconut freshness

Omelette norvégienne vanille-cassis, sorbet génépi...12

Vanilla and blackcurrant baked meringue ice cream dessert, génépi sorbet

Le flan pâtissier, création originale du chef Fabrice Bonnot...12

Traditional custard tart, an original creation by Chef Fabrice Bonnot

ES LA CARTE

Entrées / Entrantes

Poêlée de supions à la catalane, moelleux au boudin noir, coulis de tomate confite...18

Salteado de chipirones a la catalana, bizcocho de morcilla, coulis de tomate confitada

Croustillant de gambas, sauce miel et soja...19

Crujiente de gambas, salsa de miel y soja

Ceviche de dorade, crème parmentière au citron, vinaigrette kumquat...18

Ceviche de dorada, crema parmentier al limón, vinagreta de kumquat

Foie gras de canard, chutney de figue...25

Foie gras de pato, chutney de higo

Plats / Platos principales

Pavé de thon snacké, poêlée d'artichaut et tomates éclatées, beurre moussoux aux aromates...32

Lomo de atún marcado, alcachofas salteadas y tomates reventados, mantequilla espumosa aromática

Escalope de saumon à l'oseille, riz basmati au citron vert...28

Escalope de salmón con salsa de acedera, arroz basmati con lima

Pluma de cochon, poêlée de pomme de terre « mitraille », sauce paprika...26

Pluma de cerdo ibérico, patatas baby salteadas, salsa de pimentón

Cuisses de grenouilles en persillade, poêlée de pommes de terre « mitraille »...37

Ancas de rana al ajo y perejil, patatas baby salteadas

Filet de bœuf, gratin façon dauphinoise, sauce au poivre...34

Solomillo de ternera, gratén de patatas estilo dauphinois, salsa de pimienta

Fromages / Quesos

Assortiments de fromages affinés...12

Selección de quesos curados

Demi Saint-Marcellin de notre maître affineur...8

Medio Saint-Marcellin de nuestro maestro afinador

Milk shake de fromage blanc, miel, confit de fruits rouges...8

Batido de queso fresco con miel y confitura de frutos rojos

Desserts / Postres

Baba imbibé au rhum, crème vanillée, ananas caramélisé...12

Baba empapado en ron, crema de vainilla, piña caramelizada

Maxi Finger et dépendances » le grand classique »...12

Maxi Finger todo chocolate, fruta de la pasión y helado de cacahuete

« Banana bread », sauce chocolat, fraîcheur coco...12

Banana bread, salsa de chocolate, frescor de coco

Omelette norvégienne vanille-cassis, sorbet génépi...12

Tortilla noruega de vainilla y grosella negra, sorbete de génépi

Le flan pâtissier, création originale du chef Fabrice Bonnot...12

Flan pastelero, creación original del chef Fabrice Bonnot

IT LA CARTE

Entrées / Entrantes

Poêlée de supions à la catalane, moelleux au boudin noir, coulis de tomate confite...18

Saltato di seppioline alla catalana, tortino di sanguinaccio, coulis di pomodoro confit

Croustillant de gambas, sauce miel et soja...19

Gamberi croccanti, salsa miele e soia

Ceviche de dorade, crème parmentière au citron, vinaigrette kumquat...18

Ceviche di orata, crema parmentier al limone, vinaigrette al kumquat

Foie gras de canard, chutney de figue...25

Foie gras d'anatra, chutney di fichi

Plats / Piatti principali

Pavé de thon snacké, poêlée d'artichaut et tomates éclatées, beurre mousseux aux aromates...32

Trancio di tonno scottato, carciofi saltati e pomodorini scoppiati, burro spumoso alle erbe aromatiche

Escalope de saumon à l'oseille, riz basmati au citron vert...28

Scaloppina di salmone all'acetosa, riso basmati al lime

Pluma de cochon, poêlée de pomme de terre « mitraille », sauce paprika...26

Pluma di maiale iberico, patate novelle saltate, salsa alla paprika

Filet de bœuf, gratin façon dauphinoise, sauce au poivre...34

Filetto di manzo, gratin di patate alla dauphinoise, salsa al pepe

Cuisses de grenouilles en persillade, poêlée de pommes de terre « mitraille »...37

Cosce di rana all'aglio e prezzemolo, patate novelle saltate

Fromages / Formaggi

Assortiments de fromages affinés...12

Selezione di formaggi stagionati

Demi Saint-Marcellin de notre maître affineur...8

Mezzo Saint-Marcellin del nostro maestro affinatore

Milk shake de fromage blanc, miel, confit de fruits rouges...8

Frullato di fromage blanc con miele e composta di frutti rossi

Desserts / Dolci

Baba imbibé au rhum, crème vanillé, ananas caramélisé...12

Baba al rum, crema alla vaniglia, ananas caramellato

Maxi Finger et dépendances »le grand classique «...12

Maxi Finger tutto cioccolato, frutto della passione e gelato alle arachidi

« Banana bread », sauce chocolat, fraîcheur coco...12

Banana bread, salsa al cioccolato, freschezza al cocco

Omelette norvégienne vanille-cassis, sorbet génépi...12

Omelette norvegese alla vaniglia e cassis, sorbetto al génépi

Le flan pâtissier, création originale du chef Fabrice Bonnot...12

Flan pasticcere, creazione originale dello chef Fabrice Bonnot

DE LA CARTE

Entrées / Vorspeisen

Poêlée de supions à la catalane, moelleux au boudin noir, coulis de tomate confite...18

Gebratene Sepien nach katalanischer Art, zarter Blutwurstkuchen, Tomaten-Confit-Coulis

Croustillant de gambas, sauce miel et soja...19

Knusprige Riesengarnelen, Honig-Soja-Sauce

Ceviche de dorade, crème parmentière au citron, vinaigrette kumquat...18

Doraden-Ceviche, Kartoffel-Zitronen-Creme, Kumquat-Vinaigrette

Foie gras de canard, chutney de figue...25

Enten-Foie-gras, Feigen-Chutney

Plats / Hauptgerichte

Pavé de thon snacké, poêlée d'artichaut et tomates éclatées, beurre moussoux aux aromates...32

Kurz angebratener Thunfisch, Artischockenpfanne und aufgeplatzte Tomaten, schaumige Kräuterbutter

Escalope de saumon à l'oseille, riz basmati au citron vert...28

Lachsschnitzel mit Sauerampfersauce, Basmatireis mit Limette

Pluma de cochon, poêlée de pomme de terre « mitraille », sauce paprika...26

Iberico-Schweinepluma, gebratene kleine Kartoffeln, Paprikasauce

Filet de bœuf, gratin façon dauphinoise, sauce au poivre...34

Rinderfilet, Kartoffelgratin nach Dauphinois-Art, Pfeffersauce

Cuisses de grenouilles en persillade, poêlée de pommes de terre « mitraille »...37

Froschschenkel mit Knoblauch und Petersilie, gebratene kleine Kartoffeln

Fromages / Käse

Assortiments de fromages affinés...12

Auswahl gereifter Käsesorten

Demi Saint-Marcellin de notre maître affineur...8

Halber Saint-Marcellin von unserem Käsemeister

Milk shake de fromage blanc, miel, confit de fruits rouges...8

Fromage-blanc-Milkshake mit Honig und Rotfruchtkompott

Desserts / Desserts

Baba imbibé au rhum, crème vanillé, ananas caramélisé...12

Rum-Baba, Vanillecreme, karamellisierte Ananas

Maxi Finger et dépendances » le grand classique »...12

Maxi Finger ganz aus Schokolade, Passionsfrucht und Erdnusseis

« Banana bread », sauce chocolat, fraîcheur coco...12

Banana Bread, Schokoladensauce, Kokosfrische

Omelette norvégienne vanille-cassis, sorbet génépi...12

Norwegische Omelette mit Vanille und Cassis, Génépi-Sorbet

Le flan pâtissier, création originale du chef Fabrice Bonnot...12

Traditioneller Puddingkuchen, Originalkreation von Chef Fabrice Bonnot