

Potages – Minestre / Soups

- *Crème de légumes aux croûtons* 12
 Crema di verdura con crostini / Cream of vegetables with croûtons
- Soupe à l'oignon gratinée*..... 13
 Zuppa di cipolle gratinata / French onion soup
- (*) *Minestrone à la Genovese* 16
 Minestrone alla Genovese / Vegetables soup Genovese style
- Soupe de poissons de roche à la rouille* 17
 Passato di zuppa di pesce di scoglio / Rock fish soup with « rouille sauce »

Hors-d'œuvre – Primi piatti / Hors d'œuvre

- (*) *Taramosalata (véritable recette grecque)* 16
 Taramosalata (ricetta originale greca) / Taramosalata (Greek recipe)
- Cocktail de crevettes roses sauce Calypso* 18
 Cocktail di gamberi in salsa rosa / Prawn cocktail Calypso sauce
- Jambon de Parme (San Daniele)* 21
 Prosciutto crudo di Parma / Parma ham
- Tartare aux deux saumons, crème d'aneth et pousses de jeunes salades*..... 20
 Tartara di salmone fresco e affumicato con crema all'aneto e insalatina
 Raw and smoked salmon tartar with dill cream and salad
- Saumon fumé écossais & blinis*..... 28
 Salmone affumicato scozzese e « blinis » / Scottish smoked salmon & pancakes
- Foie gras frais de canard cuit à l'ancienne & ses petites brioches* 30
 « Foie gras » d'anatra e piccole brioche / Duck "foie gras" & small buns
- Caviar & blinis (pot de 30 g)* 230
 Caviale e blinis (30g) / Caviar & pancakes (30 g).

- 0 -

- Cassolette d'escargots de Bourgogne forestière* 16
 Lumache di Borgogna con salsa ai funghi / Burgundy snails pot with mushroom sauce
- Croque-Monsieur* 15
 Croque-Monsieur / Toasted ham & cheese sandwich

- 0 -

- Carpaccio de bœuf, pommes frites ou salade*..... 22
 Carpaccio di carne con patatine fritte o insalata / Carpaccio (thin slices of raw beef fillet)
- Steak tartare, pommes frites*..... 23
 Bistecca alla Tartara con patatine fritte / Steak tartare, french fried potatoes

Salades – Insalate / Salads

- **Mesclun au Roquefort & pignons** 12
Insalata al « Roquefort » / Salad with blue cheese sauce
- Salade « César » aux crevettes roses façon Café de Paris** 15
insalata caesar ai gamberetti / Caesar salad with prawns
- (*) Salade niçoise** (laitue, tomates, céleri, poivrons, concombres, thon, anchois, œuf dur, olives) 17
Insalata Nizzarda (lattuga, pomodori, sedano, peperoni, cetrioli, tonno, acciughe, uovo sodo, olive)
« Salade niçoise » (lettuce, tomatoes, celery, green pepper, tuna, cucumber, anchovies, hard boiled egg, olives)
- Salade de tomates, mozzarella & fines tranches de bresaola** 17
Insalata di pomodoro & mozzarella con Bresaola / Salad with tomatoes & mozzarella and Bresaola
- (*) Salade du Chef** (laitue, poulet, jambon, langue, gruyère, œuf dur, tomates, olives) 19
Insalata speciale dello Chef (lattuga, pollo, prosciutto, lingua, groviera, uovo sodo, pomodori, olive)
Chef's special salad (lettuce, chicken, ham, tongue, cheese hard boiled egg, tomatoes, olives)

Pates – Paste / Pasta

- **(*) Spaghetti Napolitaine** 12
Spaghetti alla Napoletana / Spaghetti Napolitana
- (*) Penne à l'Arrabiata** 13
Penne all'Arrabiata / Penne « Arrabiata » style
- Spaghetti Bolognese** 14
Spaghetti alla Bolognese / Spaghetti Bolognese
- Trenette fraîches à la crème & au saumon fumé** 17
Trenette fresche alla panna e salmone affumicato / Fresh Trenette with cream & smoked salmon
- Lasagne de légumes au coulis de tomates** 19
Lasagne di verdura con fonduta di pomodori freschi / Lasagne of vegetables with tomato sauce

Les Classiques – I classici / The Classics

- (*) Demi-coquelet grillé aux aromates** 28
Mezzo galletto ai ferri alle erbe aromatiche / Grilled half chicken with herbs
- Escalope panée & pommes frites ou spaghetti napolitaine** 30
Scaloppina di vitello impanata e patate fritte / Sauteed veal escalope with fried potatoes
- Foie de veau à l'anglaise** 33
Fegato di vitello all'inglese / Calf's liver with bacon

Les Plats «Canaille»

I piatti canaille / Typical Brasserie dishes

<i>Andouillette de Troyes au four & pommes frites</i>	24
Salciccia di trippa con patatine fritte / Baked « Andouillette » (tripe sausage) & French fried potatoes	
<i>Curry de volaille fermière à l'indienne, riz Madras</i>	25
Curry di pollo all'indiana e riso Madras / Indian chicken curry, Madras style rice	
<i>Tête de veau tiède sauce Gribiche & pommes vapeur</i>	26
Testina lessata di vitello, salsa Gribiche e patate al vapore / Poached calf's head, Gribiche sauce & steamed potatoes	
<i>Daube de bœuf provençale aux pâtes fraîches</i>	27
Spezzatino di bue alla Provenzale con pasta fresca / Beef stew Provençale style & fresh pasta	

Viandes Grillées - Carni alla griglia / Grilled meat

<i>Hamburger steak (ou en sandwich)</i>	22
Hamburger / Hamburger steak (or sandwich)	
<i>Faux-filet Maître d'Hôtel</i>	28
Sotto-filetto ai ferri « Maître d'Hôtel » / Sirloin steak « Maître d'Hôtel ».	
<i>(*) Paillard de veau grillé</i>	29
Paillard di vitello alla griglia / Plain grilled veal steak	
<i>(*) Côtes d'agneau grillées Vert Pré</i>	34
Braciola d'agnello alla griglia con erbe aromatiche / Grilled lamb cutlets « Vert Pré »	
<i>(*) Filet de bœuf grillé aux herbes, sauce béarnaise</i>	40
Filetto di manzo ai ferri alle erbe aromatiche, salsa « Béarnaise » / Grilled fillet steak with herbs « béarnaise sauce »	
<i>Filet de bœuf sauté au poivre</i>	42
Filetto di manzo saltato al pepe / Pan-fried fillet steak with pepper sauce	
<i>(*) Côte de bœuf grillée (1 pers.)</i>	45
Fiorentina di manzo ai ferri (1 pers.) / Grilled rib of beef (1 pers.)	

Toutes nos grillades sont garnies de pommes frites ou salade verte

Tutte le nostre grigliate sono accompagnate da patatine fritte o insalata

All our grilled meat are served with French fried potatoes or salad

Changement de garniture : 2 €

Cambio di contorno : 2 € / Other vegetables : 2 €

Toutes nos viandes sont de provenances françaises ou CE

Tutte le nostre carni sono d'origine francese o UE / All our meats are French or UE products

Poissons – Pesce / Fish

- **Escalope de saumon poêlé à l'oseille, tagliatelle fraîches** (Ecosse) 25
Scaloppina di salmone in padella profumata all'acetosella, tagliatelle fresche
Sautéed salmon slice with sorrel sauce & fresh tagliatelle
- Brochette de gambas à la plancha, riz grec** (Guatemala / Madagascar) 37
Spiedino di gamberi alla piastra & riso / Gambas kebab with Tartare sauce
- Loup de la Méditerranée grillé au fenouil** (France) 41
Branzino del Mediterraneo ai ferri con finocchi / Grilled mediterranean sea bass with fennel
- Sole entière petit bateau Meunière ou pochée ou grillée** (France) 44
Sogliola alla mugnaia o lessata o alla griglia / Meunière or grilled or poached sole (fish)
- Homard canadien grillé, sauce diable (à part)** 59
Astice alla griglia, salsa alla diavola (a parte) / Grilled lobster and devil sauce (on the side)

Légumes – Verdure / Vegetables

- **Carottes Vichy** 10
Carote Vichy / Vichy style carrots
- Pommes purée (la recette traditionnelle)** 11
Purea di patate / Mashed potatoes (the original recipe)
- (*) **Epinards en branches au beurre** 12
Spinaci al burro / Buttered spinashes
- (*) **Haricots verts extra fins au beurre** 13
Fagiolini finissimi al burro / Buttered fresh french beans
- Ratatouille Niçoise** 14
Peperonata nizzarda / Ratatouille Niçoise
- (*) **Bouquetière de légumes à l'Anglaise** 15
Misto di verdura / Selection of steamed vegetables

Fromages – Formaggi / Cheese

- (*) **Faiselle de fromage blanc à la crème fraîche** 10
Formaggio fresco magro / White cheese with fresh cream
- Assiette de fromages affinés** 13
Assortimento di formaggi / Selection of cheese

(*) Si vous souhaitez composer un « menu allégé »
choisissez parmi les plats marqués d'un astérisque (servis sans beurre et sans sauce)

- **Bénéficie de la baisse de la TVA / Beneficia del ribasso dell'IVA / Benefit of the decrease of the VAT**

T.V.A & service (15 %) inclus
I.V.A e servizio (15 %) inclusi / V.A.T & service charge (15 %) included