

POTAGES – MINESTRE / SOUPS

- *Crème de légumes aux croûtons* 11.5
 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'OEUVRE – 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)*..... 20
 Prosciutto crudo di Parma / Parma ham
 - Carpaccio de seiches aux baies roses et roquette à l'huile d'olive et citron*..... 20
 Carpaccio di seppie con spezie e rucola con olio e limone / Cutlefish carpaccio with spices, Rocket salad with olive oil and lemon
 - Fricassée de gambas au gingembre sur un lit de julienne d'endives, pétales de tomates, artichauts grillés*..... 24
 Gambas fricasee with ginger, endives, tomatoes petals, artichokes / Fricassee di gamberi allo zenzero, indivie, pomodori e carciofi
 - Saumon fumé écossais & blinis* 28
 Salmone affumicato scozzese e « blinis » / Scottish salmon & pancakes
 - Foie gras frais de canard maison cuit à l'ancienne & ses petites brioches*..... 30
 « Foie gras » d'anatra della casa e piccole brioche / Home made "foie gras" & small buns
 - Caviar Oscietre Tradition & blinis (pot de 30 g)* 230
 Caviale Oscietre e blinis (30g) / Oscietre caviar & pancakes (30 g).
- 0 -
- Croque-Monsieur*..... 14
 Croque-Monsieur / Toasted ham & cheese sandwich
- 0 -
- (*) *Jambon d'York à la gelée, salade mixte* 18
 Prosciutto di York in gelatina con insalata mista / Jellied York ham, mixed salad
 - Carpaccio, pommes allumettes ou salade*..... 21
 Carpaccio con patatine fritte o insalata / Carpaccio (thin slices of raw beef fillet)
 - Steak tartare, pommes allumettes*..... 22
 Bistecca alla Tartara con patatine fritte / Steak tartare, french fried potatoes
 - Poulet froid mayonnaise, salade ou pommes allumettes*..... 25
 Pollo freddo con maionese, insalata o patatine fritte / Cold chicken with mayonnaise, salad or french fried potatoes

SALADES – INSALATE / SALADS

- *Mesclun au Roquefort & pignons* 11.5
Insalata al « Roquefort » / Salad with Roquefort sauce
- (*) *Millefeuille de tomates & mozzarella, légumes grillés*..... 16
Sfogliata di pomodori e mozzarella con verdure alla griglia / Mozzarella & tomato, grilled vegetables
- (*) *Salade niçoise (laitue, tomates, céleri, poivrons, concombres, thon, anchois, œuf dur, olives)*..... 16
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 d'artichauts violets, mesclun, copeaux de Parmesan & Panisses* 17
Insalata di carciofi, parmigiano e panizza / Artichokes salad with parmesan cheese
- (*) *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*..... 11.5
Spaghetti alla Napoletana / Spaghetti Napolitana
- (*) *Penne à l'Arrabbiata*..... 15
Penne all'Arrabbiata / Penne « Arrabbiata » style
- Spaghetti Bolognese*..... 15
Spaghetti alla Bolognese / Spaghetti Bolognese
- Trenette fraîches à la crème & au saumon fumé*..... 16
Trenette fresche alla panna e salmone affumicato / Fresh Trenette with cream & smoked salmon
- Ravioli d'herbes & ricotta à l'essence de truffes*..... 18
Ravioli di verdure e ricotta con olio di tartufi / Ravioli with herbs, ricotta and truffles oil
- Lasagne de légumes au coulis de tomates* 18
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*..... 29
Scaloppina di vitello impanata e patate saltate / 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 allumettes</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 GRILLEES — 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>	27
Sotto-filetto ai ferri « Maître d'Hôtel » / Sirloin steak « Maître d'Hôtel ».	
(*) <i>Paillard de veau grillé</i>	28
Paillard di vitello alla griglia / Plain grilled veal steak	
(*) <i>Côtes d'agneau grillées Vert Pré</i>	33
Grilled lamb cutlets « Vert Pré » / Braciolo d'agnello alla griglia con erbe aromatiche	
(*) <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 allumettes 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

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

POISSONS — PESCE / FISH

- *Escalope de saumon poêlé à l'oseille, tagliatelle fraîches (Ecosse)*..... 23
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)*..... 35
Spiedino di gamberi alla piastra & riso / Gambas kebab with Tartare sauce
- Suprême de daurade royale à la plancha aux senteurs de Provence (France)*..... 38
Filetto d'orata alla « Provenzale » / Roasted gilt head fillet with candied vegetables & lemon
- Loup de la Méditerranée grillé au fenouil (France)*..... 40
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 à la Parisienne*..... 54
Astice alla parigina/ Parisian Style lobster (cold)
- Homard canadien grillé, sauce diable (à part)*..... 59
Astice alla griglia, salsa alla diavola (a parte) / Grilled lobster and devil sauce (on the side)

LEGUMES — VERDURE / VEGETABLES

- *Carottes Vichy*..... 9.5
Carote Vichy / Vichy style carrots
- (*) Epinards en branches au beurre*..... 12
Spinaci al burro / Buttered spinashes
- Pommes purée (la recette traditionnelle)*..... 11
Purea di patate / Mashed potatoes (the original recipe)
- (*) 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

- (*) Faisselle de fromage blanc à la crème fraîche*..... 9,5
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

LA CHAMPAGNE

BRUTS

2	Pommery Brut Apanage	85
12	Laurent Perrier	85
1	Taittinger Cuvée Prestige	85
21	Roederer Brut Premier	90
5	Moët & Chandon Brut Impérial	95
3	« R » de Ruinart.....	95
20	Bollinger Spéciale Cuvée.....	110

BRUTS ROSES

4	Lanson Black Label.....	110
8	Charles Heidsieck	120
6	« R » de Ruinart	140
7	Laurent Perrier.....	190

GRANDES CUVEES

9	Comtes de Champagne - Taittinger - Blanc de Blancs	1998	340
10	Comtes de Champagne - Taittinger - Rosé	2004	380
14	Dom Pérignon - Moët & Chandon	2000	400
11	Cristal Roederer.....	2002	410

– LES ROSES –

La Provence

41	Château Marouine - Côtes de Provence	38
25	Domaine Gavoty - Cuvée Clarendon - Côtes de Provence	41
40	Château La Font du Broc - Côtes de Provence	42
24	Château Sainte Roseline - « Lampe de Méduse » - Côtes de Provence	43
23	Château de Selle - Domaine Ott - Côtes de Provence	65

– LES BLANCS –

La Provence

28	Château de Trians - Blanc de Blancs - Coteaux Varois	35
19	Domaine de Saint-Ser - Cuvée Prestige - Côtes de Provence.....	40
27	Château La Font du Broc - Côtes de Provence	42
70	Clos Mireille - Blanc de Blancs - Domaine Ott - Côtes de Provence.....	65

La Vallée du Rhône

29	Châteauneuf du Pape - Château Mont-Redon	2007	78
----	--	------	----

La Vallée de la Loire

37	Muscadet de Sèvre & Maine sur Lie - Domaine Landron	28
39	Pouilly-Fumé - P. Jolivet	50
38	Sancerre - Les Caillottes - P. Jolivet.....	52
71	Pouilly-Fumé - Baron de L - Ladoucette	140

L'Alsace

67	Riesling - Duttonberg - R. Gresser.....	2006	44
68	Gewürztraminer - Andlau - R. Gresser	2007	46

La Bourgogne

44	Bourgogne - Chardonnay « Laforêt » - J. Drouhin.....	2007	38
47	Chablis - Saint-Martin - Domaine Laroche	2007	52
46	Pouilly-Fuissé « La Frairie » - Domaine Auvigue	2007	64
76	Meursault « Narvaux » - P. Javillier.....	1999	125
75	Puligny-Montrachet - L. Latour).....	2006	135

Le Bordelais

69	Château Les Justices - Sauternes	2001	78
54	Château Carbonnieux - Cru Classé - Pessac-Léognan	2004	82

Les Vins d'Ailleurs

97	Catalunya - Vina Esmeralda - Torres - Espagne	2007	32
96	Chardonnay I.G.T. - Calanchi Di Vaiano - D'Amico - Latium Italie	2007	38
98	Greco di Tufo D.O.C.G. - Pietracupa - Campanie Italie	2007	47

– LES ROUGES –

La Provence

18	Château Sainte-Béatrice – Cuvée Vaussière - Côtes de Provence	2006	41
26	Château Roubine – Côtes de Provence	2007	43
55	« T » de Trians – Château Trians - Coteaux Varois en Provence.....	2004	51
56	Domaine de la Vivonne – Bandol.....	2006	55

La Vallée du Rhône

53	Côtes du Rhône – Belleruche - M. Chapoutier.....	2006	32
35	Gigondas – Cuvée La Tour Sarrazine – Domaine Le Clos des Cazaux.....	2005	53
36	Châteauneuf du Pape - Château Mont-Redon	2003	83

La Vallée de la Loire

42	Saumur Champigny - Domaine des Roches Neuves	2007	37
43	Sancerre - La Bondenotte - P. Jolivet.....	2007	55

Le Beaujolais

51	Beaujolais Villages – Château Lacarelle	2008	32
52	Côtes de Brouilly - Domaine Montbriand – J. Depagneux.....	2007	38

La Bourgogne

45	Bourgogne - Pinot Noir - Domaine Chanson	2005	39
48	Mercurey 1 ^{er} Cru - Clos des Myglands - Domaine Faiveley	2005	78
49	Savigny Les Beaune 1 ^{er} Cru - Les Lavières – Domaine Bouchard P. & F).....	2005	82
34	Vosne Romanée – Domaine du Clos Frantin	1999	105
78	Nuits-Saint-Georges – Les Argillats - Domaine Faiveley.....	2005	115

Le Bordelais

65	Château Pey de la Tour – Bordeaux Supérieur	2006	42
59	Château Fonbel – Saint-Emilion.....	2002	50
58	Château Tour des Termes - Saint-Estèphe	1998	65
64	La Bastide Dauzac - Margaux.....	2003	78
63	Château La Garde – Pessac-Léognan	2001	82
88	Fugue de Nenin – Pomerol	2002	95
61	Château d'Issan - Margaux	1999	115
87	Château Batailley – Pauillac	1999	125
84	Château Léoville Barton - Saint-Julien.....	1994	170
81	Château Montrose – Saint-Estèphe.....	1999	190

Les Vins d'Ailleurs

92	Mendoza – Malbec Punto Final – Bodega Renacer - Argentine	2006	45
93	Chianti Classico – Canonica a Cerreto – Toscane Italie	2005	50
94	Ribera del Duero – Tamaral – Bodegas Tamaral - Espagne	2006	54

LA PROVENCE (50 cl)

BLANCS

66	Domaine Saint-André de Figuière - Cuvée Valérie- Côtes de Provence	27
60	Château de Trians - Blanc de Blancs - Coteaux Varois en Provence	29

ROSÉS

15	Domaine Saint-André de Figuière - Cuvée Magali – Côtes de Provence.....	27
50	Château La Tour de l'Evêque – Pétales de Rose – Côtes de Provence	29

ROUGES

17	Château Peyrassol – Côtes de Provence.....	28
22	Château Sainte-Marguerite Grande Réserve – Côtes de Provence Bio	29

LES EAUX MINÉRALES

EVIAN - Source Cachat Haute Savoie	50 cl	5.5
VITTEL - Grande Source Vosges.....	50 cl	5.5
SAN PELLEGRINO - Italie	50 cl	5.5
BADOIT - Source Saint Galmier Loire.....	50 cl	5.5
PERRIER - Vergèze Gard.....	33 cl	5.5

LES DE MI-BOUTEILLES

La Champagne

103	« R » de Ruinart.....	37,5 cl	55
105	Moët & Chandon Brut Impérial	37,5 cl	55

– LES ROSES –

La Provence

125	Domaine Gavoty - Cuvée Clarendon - Côtes de Provence	37,5 cl	25
124	Château Saint Roseline « Lampe de Méduse » - Côtes de Provence.....	37,5 cl	35
123	Château de Selle - Domaine Ott - Côtes de Provence	37,5 cl	37

– LES BLANCS –

La Provence

119	Domaine de Saint-Ser - Cuvée Prestige - Côtes de Provence.....	37,5 cl	25
170	Clos Mireille - Blanc de Blancs - Domaine Ott - Côtes de Provence.....	37,5 cl	30

La Vallée du Rhône

129	Châteauneuf du Pape - Château Mont-Redon - 2007	37,5 cl	42
-----	---	---------	----

La Vallée de la Loire

138	Sancerre - Les Caillottes - P. Jolivet.....	37,5 cl	37
139	Pouilly-Fumé - P. Jolivet.....	37,5 cl	38

L'Alsace

167	Riesling - Duttenberg - R. Gresser - 2006	37,5 cl	28
168	Gewürztraminer - Andlau - R. Gresser - 2007.....	37,5 cl	30

La Bourgogne

147	Chablis - Saint-Martin - Domaine Laroche - 2006.....	37,5 cl	33
146	Pouilly-Fuissé « La Frairie » - Domaine Auvigue - 2007.....	37,5 cl	35
175	Puligny-Montrachet - L. Latour - 2006	37,5 cl	73

Le Bordelais

169	Château Les Justices - Sauternes - 2001	37,5 cl	41
-----	---	---------	----

– LES ROUGES –

La Provence

118	Château Sainte-Béatrice - Cuvée Vaussière - Côtes de Provence - 2006.....	37,5 cl	27
126	Château Roubine - Côtes de Provence - 2006.....	37,5 cl	28

La Vallée du Rhône

136	Châteauneuf du Pape - Château Mont-Redon - 2003.....	37,5 cl	42
-----	--	---------	----

La Vallée de la Loire

142	Saumur Champigny - Domaine des Roches Neuves - 2007.....	37,5 cl	24
143	Sancerre - La Bondenotte - P. Jolivet - 2007.....	37,5 cl	36

Le Beaujolais

151	Beaujolais Villages - Château Lacarelle - 2008.....	37,5 cl	22
152	Côtes de Brouilly - Domaine Montbriand - J. Depagneux - 2008.....	37,5 cl	26

La Bourgogne

148	Mercurey 1 ^{er} Cru - Clos des Myglands - Domaine Faiveley - 2005.....	37,5 cl	42
178	Nuits-Saint-Georges - Les Argillats - Domaine Faiveley - 2005	37,5 cl	63

Le Bordelais

165	Château Pey de la Tour - Bordeaux Supérieur - 2006.....	37,5 cl	25
159	Château Fonbel - Saint-Emilion - 2002	37,5 cl	30
162	Château Gros Caillou - Saint-Emilion - 2004.....	37,5 cl	35
158	Château Tour des Termes - Saint-Estèphe - 2000.....	37,5 cl	40
164	La Bastide Duzac - Margaux - 2003.....	37,5 cl	50
163	Château La Garde - Pessac-Léognan - 2001	37,5 cl	55
188	Fugue de Nenin - Pomerol - 2002.....	37,5 cl	58
161	Château d'Issan - Margaux - 1999.....	37,5 cl	65
187	Château Batailley - Pauillac - 1999.....	37,5 cl	68
184	Château Léoville Barton - Saint-Julien - 1994.....	37,5 cl	90
181	Château Montrose - Saint-Estèphe - 1999	37,5 cl	100