




**Cette carte a été étudiée pour correspondre à un repas équilibré.
Les calories sont également contrôlées afin de vous offrir un repas léger et savoureux.**
*All our dishes have been designed to offer a well-balanced,
calorie-controlled, light and tasty meal.*

| | |
|---|------|
| Entrée <i>Starter</i> | 24.- |
| Plat végétarien <i>Vegetarian main course</i> | 28.- |
| Plat poisson <i>Fish main course</i> | 38.- |
| Dessert | 15.- |

Les Entrées

ASPERGES blanches tièdes, œuf confit, vinaigrette légère
White asparagus with candied egg and light dressing

QUINOA en taboulé, grenade, avocat et sauce chimichurri   
Quinoa tabbouleh, pomegranate, avocado and chimichurri dressing

ARTICHAUTS Barigoule, vinaigrette herbacée   
Artichokes à la Barigoule, herbs dressing

SAUMON gravelax, crème légère à l'aneth 
Marinated salmon with dill and endive

BETTERAVE persillée, gaufre de pomme de terre au haddock
Beetroot with potato waffle and smoked haddock

 = Plat Vegan

 = Sans lactose

 = Sans gluten

Les Plats Végétariens

RISOTTO végétal de saison au café 🌱🍷

Seasonal vegan risotto, coffee flavor

RIZ japonais cuit au vinaigre de riz et saké, basilic thaï et avocat 🌱🥛🍷

Japanese rice cooked in rice vinegar, Thai basilic and avocado

AUBERGINE au citron et champignons de saison 🌱🥛🍷

Lemon-flavored eggplant with seasonal mushrooms

Les Poissons

CABILLAUD cuit vapeur et piperade de poivrons 🥛🍷

Steamed cod with peppers "à la Piperade"

SAINT-JACQUES à la cardamome et pousses d'épinard à l'huile de truffe 🥛🍷

Scallops and cardamom, spinach with truffle oil

GAMBAS à la fleur de citronnier et pommes rattes fondantes 🥛🍷

Prawns cooked with lemon blossom and potatoes

Les Desserts

MANGUE en clafoutis

Clafoutis with mango

POMME de dix heures, croquant noisette et sorbet Granny Smith

"Pomme de dix heures" crispy hazelnut and apple sorbet

POMELOS rôti et glace aux amandes 🌱🥛🍷

Roasted grapefruit and almond ice cream

🌱 = Vegan dish

🥛 = Lactose-free

🍷 = Gluten-free