

## LES TARTARES

(EN VERSION ENTRÉE) -5€

Tartare de saumon	19,50€	Tartare de boeuf et foie gras	20,00€
Tartare italien	19,00€	Tartare de thon	24,00€
Tartare du chef	17,00€	Mezze de tartares	28,00€

## LES POISSONS

Saumon grillé mi-cuit sur plancha de figues	22,00€
Thon grillé et sa Vierge de tomates et légumes grillés	25,00€

## LES PÂTES

Penne à la volaille, tartufata & basilic	17,00€
Penne VG style wok (légumes grillés & pesto)	15,50€
Penne saumon fumé & parmesan	16,50€

## LES SALADES

Salade César (Poulet, parmesan, oeuf, croûtons & anchois)	16,50€
Salade au saumon (Saumon fumé, oeuf, tomates mi-confites)	16,50€

## LES ACCOMPAGNEMENTS & LES SAUCES

Accompagnements	Sauces
★ Frites	★ Périgourdine 7,00€
★ Pomme de terre au four	★ Poivre 2,50€
★ Gratin dauphinois	★ Archiduc 2,50€
	★ Béarnaise 2,50€
	★ Gorgonzola 2,50€
	★ Echalote vin rouge 2,50€

## MENU GOURMAND 35,50 €

Entrée\* + Plat\* + Dessert\*

35,50€

\* Choix à la carte

(par table complète uniquement)

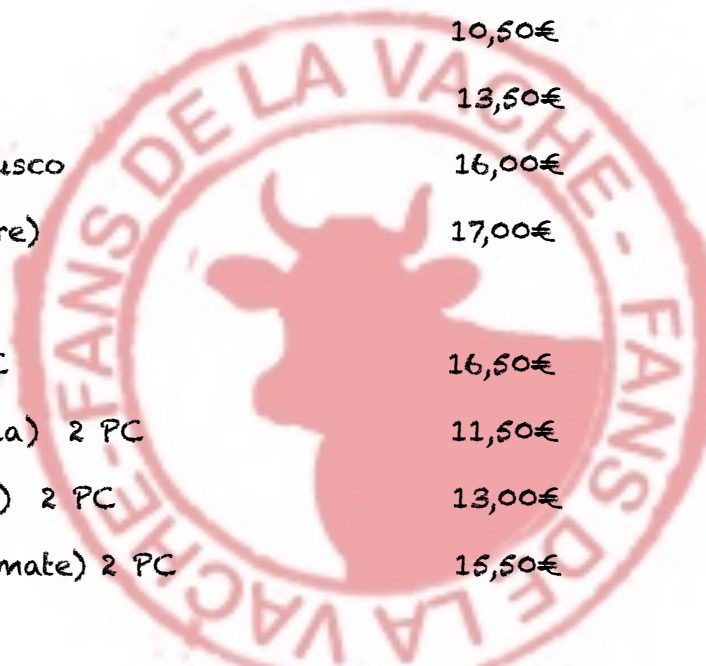
Suppléments: + 4,00 € pour le thon, le filet pur, le grillardin & le mezze de tartares, cote à l'os

## LES DESSERTS

Mousse au chocolat au coeur de « Mélo-cake ».....	7,00€		
Moelleux au « Chokotoff »	8,00€	Coupe spéculoos Baileys	8,00€
Crème Brûlée vanille-bourbon	7,00€	Jack Sparrow (sorbet et rhum)	10,00€
Dame-Blanche et son chocolat chaud	7,00€	Tiramisu au « Nutella »	8,00€
Nathabelle de la patronne	8,00€	Cuberdon en déstructuré	8,00€

## LES ENTRÉES (EN VERSION PLAT PRINCIPAL) + 5€

Petit pain roti au fromage et ail 6 PC	9,50€
Dégustation mixte (charcuterie fine & chinoiseries)	13,50€
Carpaccio de boeuf	10,50€
Carpaccio de saumon fumé	13,50€
Foie Gras en terrine, confit d'oignons au lambrusco	16,00€
Gambas sauvages d'Argentine à la plancha (nature)	17,00€
Croquettes de la vache :	
★ Rossini (Tartufata, parmesan & foie gras) 2 PC	16,50€
★ 3 fromages (Parmesan, emmental & mozzarella) 2 PC	11,50€
★ Santa Monica (Chorizo, cheddar & mozzarella) 2 PC	13,00€
★ Mer du nord (Grises du nord, ciboulette & tomate) 2 PC	15,50€



## LES GRILLADES

Toutes nos grillades de viandes et de poissons sont servies avec une salade et un accompagnement au choix. Les origines de nos viandes sont toutes certifiées et varient selon nos arrivages. Renseignements auprès de votre serveur.

Pavé +/- 250gr	17,50€	Côtes d'agneau 6 PC	19,00€
Entrecôte +/-300gr	23,00€	Tagliatta de boeuf +/-250gr	22,00€
Contre-filet +/-350gr	22,50€	(viande cuite sur fonte surmontée de roquette)	
Filet pur +/-250gr	27,00€	Grillardin de la vache +/-400gr	30,00€
Magret de canard +/-250gr	20,00€	Baby Top +/-250gr	20,00€
Onglet de boeuf +/-250gr	19,00€	émincé de volaille +/-200gr	16,00€
Chateaubriand +/-250gr	25,00€	Jambon a l'os	15,00€
Obus de boeuf +/-250gr	19,00€	Côte à l'os (2 couverts) +/-1200gr	51,00€

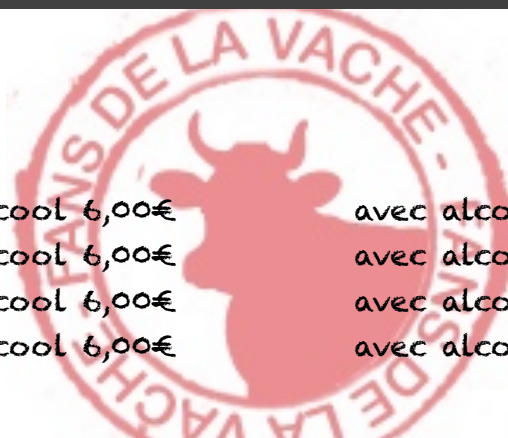
## LES BURGERS

Rossini Burger	22,00€
➔ Pain cramelin, burger de boeuf, jambon serrano, béchamel truffée, foie gras & légumes grillés	
Italian Burger	16,00€
➔ Pain aux graines, burger de boeuf, tomate fraîche, mozzarella, légumes grillés & sauce du chef	

## APÉRITIFS

Apéritif Maison (Cava + Violette)	5,00€	Bombay gin	6,00€
La coupe de Cava	6,00€	Jack Daniels	6,00€
La coupe de Champagne	10,00€	William Lawson	6,00€
Martini bianco, rosso ou rosato	5,00€	Bacardi	6,00€
Kir (vin blanc ou Royal)	5,00/12,00€	Vodka (blanche ou rouge)	6,00€
Porto rouge	5,00€	Picon	5,00€
Vin moelleux	5,00€	Campari	5,00€
Pineau des Charentes	5,00€	Pisang	5,00€

Ti punch long drink (avec soft)			8,00€
Rosé de La Vache			5,00€
Martini Royal			5,00€
Ti punch			7,00€
Mojito	sans alcool 6,00€	avec alcool	8,00€
Caïpirina	sans alcool 6,00€	avec alcool	8,00€
Carnaval	sans alcool 6,00€	avec alcool	8,00€
Pina colada	sans alcool 6,00€	avec alcool	8,00€



## LES SOFTS ET LES EAUX

Coca, Coca Light, Coca Zéro	3,00€	Bru 50cl plate/pétillante	3,50€
Schweppes tonic, soda, agrum'	3,00€	Bru 1l plate/pétillante	7,00€
Fanta, Sprite, ice tea			3,00€
Jus Minute Maid, orange, pomme, multifruit, tomate			3,00€

## LES BIÈRES

Ramée Blonde ou Ambrée		4,00€
Carlsberg		3,00€
Besos Guarana ou Tequila		3,00€

## LES DIGESTIFS

★ Amaretto, Grand Marnier, Calvados, Cognac, Cointreau, Poire Williams, Limoncello	7,50€
★ Irish coffee, Cuba coffee, Italian coffee	10,00€
★ Thé menthe fraîche	5,00€
★ Thé, Café, Espresso	3,50€
★ Lait russe, Capuccino, Latte Macchiato	4,00€

Voir notre carte des Rhums  
Près de 214 variétés du monde  
Routes du Rhum:

3 verres de 2cl	12,00€
6 verres de 2 cl	20,00€
12 verres de 2 cl	32,00€

## LES VINS ROUGES

Montepulciano d'Abruzzo (Italie)		25,00€
Misiones de Rengo, Carmenere (Chili)		27,00€
In Situ, Cabernet-Syrah (Chili)		29,00€
Domaine Lascamp (Côte du Rhône)		29,00€
Pinot noir Stoeffler (Alsace)	37,5cl ou 75cl	17,00€ - 30,00€
Lealtanza Capitoso, Rioja (Espagne)		30,00€
Chateau de la Grave (Côte de Bourg)	37,5 cl ou 75cl	17,00€ - 30,00€
Callia Alta, Shiraz-Malbec (Argentine)		31,00€
M de Minuty (Provence)		34,50€
Barbera d'Asti, Cascina Castelet (Italie)		32,00€
Château de la Grave Nectar (Côte de Bourg)		41,00€
Les Hauts de la Gaffelière (St-Emilion)		42,00€
Les Brulieres de Beychevelle (Haut Medoc)		45,00€

## LES VINS ROSÉS

Nature sauvage Gris Grey (Vignerons de Cabrié)		22,00€
M de Minuty (Provence)		35,00€

## LES VINS BLANCS

Château Les Moutins, Sauvignon (Bordeaux)		25,00€
G de Galetis Chardonnay viognier (Languedoc)		27,00€
Destinea Sauvignon (Loire)		27,00€
Callia Alta, Chardonnay (Argentine)		28,00€
Château de la Grave, grains fins (Côte de Bourg)		31,00€
M de Minuty (Provence)		34,00€
Chablis Maligny (Bourgogne)		38,00€

## LES VINS MAISON

Vins maison (Blanc/Rouge/ Rosé)	1/4	1/2	Bouteille
Pays d'Oc, Domaine Les Amandiers	9,00€	16,00€	20,00€

## LES EFFERVESCENTS

Cava blanc d'Espagne, Barza	29,50€
Champagne Sadi Malot Cuvée Réserve	57,00€
Champagne Sadi Malot Rosé	63,00€
Pommery brut	67,00€

