

## Entrées / Starters

- **Œuf de poule bio<sup>(V)</sup>**  
Œuf 64°C, petits pois, lard et oignons..... 14 €  
*Organic chicken egg, peas, bacon and onions*
- **Saumon d'Écosse Label Rouge**  
Gravelax aux agrumes, vinaigrette miel, citron vert, wasabi ..... 17 €  
*"Label Rouge" scotland salmon gravlax with citrus fruit, honey, lime and wasabi dressing*
- **Melon Charentais<sup>(V)</sup>**  
Gaspacho et billes croquantes..... 13 €  
*Charentais melon gazpacho and crunchy balls*
- **Tomates de plein champ<sup>(V)</sup>**  
Balsamique blanc, basilic et copeaux de parmesan ..... 12 €  
*Tomatoes, white balsamic vinegar, basil and parmesan*

## Plats / Main courses

- **Bœuf français – 180 g**  
Filet au sautoir  
Sauce chimichurri d'estragon, mousseline de céleri ..... 29 €  
*Beef fillet, tarragon chimichurri sauce and sweet celeriac mash*
- **Suprême de volaille fermière de Challans**  
Au cumin, duo de maïs et jus de thym citron ..... 25 €  
*Challans chicken supreme with cumin, corn and thyme juice*
- **Daurade sébaste sauvage**  
Sauce tomate à l'origan  
Courgette farcie d'une ratatouille et rôtie au parmesan..... 26 €  
*Wild rockfish fillet, oregano tomato sauce, ratatouille stuffed zucchini with parmesan*
- **Pavé de Maigre de ligne** ..... 27 €  
Jus de volaille, fregola sarda et artichaut  
*Meagre fish, poultry juice, fregola sarda and artichoke*
- **Risotto Acquerello<sup>(V)</sup>**  
Petits pois, roquette et huile infusée au citron ..... 19 €  
*Acquarello risotto with peas, rocket and lemon oil*

## Fromage et Desserts / Cheese & Desserts

- **Fraises françaises**  
En soupe fraîche, madeleine au citron ..... 12 €  
*Strawberry fresh soup and lemon madeleine*
- **Chocolat Guanaja et praliné**  
Crèmeux accompagné de glace vanille ..... 10 €  
*Guanaja chocolate and praline fudge with vanilla ice cream*
- **Ananas**  
En minestrone mariné au basilic, glace coco ..... 10 €  
*Basil marinated pineapple minestrone and coconut ice cream*
- **Glaces et sorbets, 2 boules** ..... 8 €  
*2 scoops of ice cream or sorbet*
- **Café ou thé gourmand** ..... 12 €  
*Coffee or tea served with a selection of delights*
- **Assiette de fromages affinés de la Maison Anthès** ..... 12 €  
*Plate of assorted cheeses*

<sup>(V)</sup> Plat végétarien / Vegetarian dish

## LES FORMULES DE LA SEMAINE

Du lundi au vendredi – uniquement le midi – boissons non comprises  
*From Monday to Friday – lunchtime only – beverages not included*

Entrée + Plat ou Plat + Dessert ..... 27 €  
Starter + Main course or Main course + Dessert

Entrée + Plat + Dessert ..... 32 €  
Starter + Main course + Dessert



### LUNDI

- **Rigatoni de crevette**, coriandre et avocat  
*Schrimp rigatoni with coriander and avocado*
- **Filet de bar rôti**, mousseline et chips d'artichaut, jus de noisettes torréfiées  
*Seas bass fillet, artichoke crisps and mousseline, roasted hazelnut juice*
- **Croustillant de mangue**, siphon de lait au thym citron  
*Mango crispy pastry, lemon thyme milk mousse*

### MARDI

- **Tartare de daurade**, coulis herbacé  
*Sea bream tartare with herbal coulis*
- **Cuisse de pintade farcie aux piquillos**, embeurrée de chou  
*Piquillo pepper stuffed guinea fowl, buttered cabbage*
- **Gâteau de figues rôties** au gingembre  
*Ginger roasted fig cake*

### MERCREDI

- **Chèvre frais et magret**, copeaux de légumes pickles  
*Fresh goat cheese and magret, pickle vegetable slices*
- **Cabillaud en croûte de fruits secs**, risotto aquarello au potimarron  
*Cod fillet in dried fruit coating, pumpkin Acquarello risotto*
- **Riz au lait de coco** et coulis de fruits exotiques  
*Rice cooked in coconut milk and exotic fruit coulis*

### JEUDI

- **Œuf mollet pané**, et velouté de céleri à la fève de tonka  
*Breaded soft-boiled egg, celeriac velouté with tonka bean*
- **Onglet de bœuf**, patates douces et sauce bordelaise  
*Beef back steak, sweet potatoes and bordelaise sauce*
- **Tarte tatin** et sa fraîcheur  
*Tatin tart and ice cream*

### VENDREDI

- **Royale de carottes au curry**, sauce coco aux coquillages  
*Carrot and curry flan, coconut and shellfish sauce*
- **Filet de daurade**, polenta croustillante, sauce vierge aux agrumes  
*Sea bream fillet, crunchy polenta and citrus sauce*
- **Mousse tiède au chocolat** et sa fraîcheur  
*Lukewarm chocolate mousse and ice cream*

Prix nets – Service compris / Net prices – Service is included

Service de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h / Service from 12 pm to 2.30 pm and 7.30 pm to 10 pm

La liste des produits allergènes est à votre disposition auprès de nos équipes / List of allergenic products is at your disposal with our team