

HORS D'ŒUVRE

APPETISERS

LES HUITRES FINES DE CLAIRE N3 / <i>N3 FINES DE CLAIRE OYSTERS</i>	(Les 6 / 6 pcs) 16€ (Les 12 / 12 pcs) 25€
CUISSES DE GRENOUILLE en persillade / <i>FROG LEGS in parsley</i>	16€
ESCARGOTS DE BOURGOGNE au beurre persillé / <i>BURGUNDY ESCARGOTS in parsley butter</i>	(Les 6 / 6 pcs) 13€ (Les 12 / 12 pcs) 23€
FRITURE DE CALAMARS sauce aïoli / <i>FRIED SQUID with aioli sauce</i>	16€
BARBAJUANS de chez d'Aqui / <i>BARBAJUANS from d'Aqui</i>	10€
ASSIETTE DE CHARCUTERIE, jambon de Bayonne, saucisson et chorizo maison E. Ospital / <i>PLATE OF COLD CUTS</i>	14€
FLEURS DE COURGETTE EN TEMPURA de Jean-Charles Orso, maraicher bio / <i>ZUCCHINI FLOWERS IN TEMPURA</i>	10€
PETITE SALADE DE GAMBAS, avocat, pamplemousse et sauce cocktail / <i>GAMBAS SALAD, avocado, grapefruit and cocktail sauce</i>	18€
OEUF PARFAIT 64°, ESPUMA DE PARMESAN, TRUFFE D'ETE / <i>EGG PARFAIT 64°, PARMESAN FOAM, TRUFFLE</i>	14€
SOUPE A L'OIGNON gratinée au Comté 18mois / <i>ONION SOUP</i>	13€
ŒUFS MAYONNAISE, œufs bio, salade sucrine et pickles de choux rouge / <i>EGGS MAYONNAISE, salad, red cabbage pickles</i>	8€
CARPACCIO DE SERIOLE, huile safranée, avocat / <i>UMBERJACK CARPACCIO, saffron oil, avocado</i>	16€
TARTE A LA TOMATE, tarte fine, tomates et Comté 18mois / <i>TOMATO PIE, with 18-month comté cheese</i>	15€
CARPACCIO DE BOEUF CHAROLAIS, copeaux de parmesan / <i>BEEF CARPACCIO, parmesan shavings</i>	15€
COUTEAUX GRATINES / <i>RAZOR CLAMS « Au Gratin »</i>	13€

LA VIANDE

MEAT DISHES

BLANQUETTE DE VEAU / <i>VEAL BLANQUETTE (STEW)</i>	25€
POULET CRAPAUDINE rôti aux herbes* / <i>FLATTENED CHICKEN* roasted with herbs</i>	22€
BURGER NAPOLEON / <i>NAPOLEON BURGER</i> Pain artisanal, steak haché Charolais 180gr, Comté 18 mois, poitrine de cochon, confit d'oignons, sauce cocktail, salade – Frites maison	20€
GRATIN DE COQUILLETES / <i>ELBOW PASTA GRATIN, Au jambon E. Ospital et Comté 18 mois / with E. Ospital ham and Comté cheese</i> (supplement truffe d'été +8€ / Summer truffle supplement +8€)	17€
ENTRECOTE GRILLEE* 250gr / <i>GRILLED RIB STEAK 250gr*</i> (Sauce du jour +2€ / Sauce of the day +2€)	25€
TARTARE DE BŒUF / <i>BEEF TARTARE</i> Bœuf Charolais 180gr, au couteau, Frites Maison / Knife-cut Charolais beef, Home-made fries	20€
SAUCISSE PUREE / <i>SAUSAGE AND MASHED POTATOES</i> Saucisse E. Ospital, jus corsé, purée maison / E. Ospital sausage, gravy, home-made mashed potatoes	21€
BOEUF BOURGUIGNON / <i>BEEF BOURGUIGNON (STEW)</i> A la joue fondante / Tender beef cheek	29€
MAGRET DE CANARD* / <i>DUCK BREAST*</i> Rôti au miel et vinaigre balsamique / Roasted with honey and balsamic vinegar	Entier / Full 36€ Demi / Half 21€
FOIE DE VEAU, en persillade* / <i>CALF'S LIVER, with parsley</i>	24€
COTELETTES D'AGNEAU GRILLEES* / <i>GRILLED LAMB CHOPS*</i>	29€
COTE DE BOEUF 500gr* / <i>PRIME RIB OF BEEF 500gr*</i>	45€

*** Accompagnement au choix : Frites maison, Ratatouille maison, Purée maison, Salade**

*** Choice of sides : Home-made Fries, Home-made Ratatouille, Home-made Mashed Potatoes, Salad**

LE POISSON

FISH DISHES

AIOLI PROVENÇAL / AIOLI COD FISH Dos de cabillaud, bulots, gambas, légumes, sauce aioli / Cod fish, whelks, King Prawns, vegetables, garlic sauce	28€
POULPE GRILLE / GRILLED OCTOPUS Purée maison et sauce vierge / Home-made mashed potatoes et virgin sauce	29€
MOULES MARINIÈRES, FRITES MAISON / MUSSELS marinieres style, Home-made French Fries	17€
FILET DE DAURADE* / SEA BREAM FILET* Sauce Vierge / Virgin sauce	23€
LINGUINE HOMARD / LINGUINE LOBSTER	45€
THON MI-CUIT EN CROUTE DE PISTACHE* / SEMI-COOKED TUNA WITH A PISTACHIO CRUST*	29€
TARTARE DE SAUMON / SALMON TARTARE Sauce ponzu, avocat, salade et frites maison / Ponzu sauce, salad and homemade fries	24€

***Accompagnement au choix : Frites maison, Ratatouille maison, Purée maison, Salade**

** Choice of sides: Home-made Fries, Home-made Ratatouille, Home-made Mashed Potatoes, Salad*

LES SALADES

SALADS

SALADE CESAR / CAESAR SALAD	19€
SALADE DE CHEVRE / GOAT CHEESE SALAD Salade, chèvre sur toast, poitrine de cochon grillée, noix, miel / Salad, goat cheese on toast, grilled pork belly, nuts, honey	22€
SALADE NICOISE / NICOISE SALAD Tomate, mesclun, radis, ciboule, poivrons, celeri, thon, anchois, oeuf, olives et basilic / tomato, salad, radish, spring onion, peppers, celery, tuna, anchovies, egg, olives and basil	20€
SALADE TOMATE ET MOZZARELLA / TOMATO AND MOZZARELLA Focaccia, tomates, mozzarella de bufala 250gr / Focaccia, tomato, buffalo mozzarella 250gr	22€

POUR LES ENFANTS

FOR THE KIDS

COQUILLETES JAMBON FROMAGE / HAM AND CHEESE ELBOW PASTA	10€
STEAK HACHE AVEC FRITES MAISON / GROUND BEEF WITH HOME-MADE FRENCH FRIES	12€
POULET PANE (maison) AVEC FRITES MAISON / BREADED CHICKEN (home-made) WITH HOME-MADE FRENCH FRIES	11€

LES DESSERTS

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGE / CHEESE PLATE	10€
CHOUX AUX FRUITS ROUGES / CHOUX BUN WITH RED BERRIES	12€
GATEAU AU CHOCOLAT 70% Valrhona, Chantilly mascarpone, Piment d'Espelette / CHOCOLATE CAKE (70% Valrhona), Mascarpone Whipped cream, Espelette pepper	13€
MILLEFEUILLE NAPOLEON (pistache / pistachio)	12€
BRIOCHE PERDUE / FRENCH TOAST	16€
ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON / FRESH FRUITS	12€
CREME BRULEE (vanille de Madagascar / Madagascar vanilla)	10€
GATEAU BASQUE AU FROMAGE / BASQUE CHEESE CAKE	14€

GLACE / ICE CREAM

VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, PISTACHE, NOISETTES, CITRON, STRACCIATELLA, FIORDILATTE / VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRIES, PISTACHIO, HAZELNUT, LEMON, STRACCIATELLA, FIORDILATTE	2 Boules/scoops 6€ 3 Boules/scoops 8.5€
DAME BLANCHE	10€
CAFE LIEGEOIS / CHOCOLAT LIEGEOIS	10€
TIRAMISU GLACE / ICED TIRAMISU	12€
COLONEL	12€

LE PETIT DEJEUNER

BREAKFAST MENU

EXPRESS

9.9€

Boisson chaude, orange pressée, viennoiserie

Hot drink, fresh orange juice, croissant or pain au chocolat

A LA CARTE

OEUF AU PLAT* / *FRIED EGG**

7€

OEUFS BROUILLES* / *SCRAMBLED EGGS**

7€

OMELETTE NATURE* / *PLAIN OMELETTE**

8€

OMELETTE GARNIE* / *GARNISHED OMELETTE**

10€

*Oeufs / BIO eggs

AVOCADO TOAST

14€

BACON GRILLE / *GRILLED BACON*

3.5€

CROISSANT

2.5€

PAIN AU CHOCOLAT

3€

TARTINE BEURRE CONFITURE / *BUTTER AND JAM TOAST*

5.5€

BRIOCHE PERDUE / *FRENCH TOAST*

16€

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON / *FRESH FRUITS*

12€

Disponible tous les matins entre 8h et 11h30 / Available every day from 8AM to 11 :30AM