

	Entrée	Plat
Saumon Fumé Maison & ses Toasts Briochés * <i>Homemade Smoked Salmon & Brioche Toasts</i>	14.00 €	23.00 €
Potage du Moment / <i>Soup of the Moment</i>		14.00 €
Tartine de Chèvre Chaud & sa Salade de Mâche * <i>Warm Goat Cheese Tartine with Mache Salad</i>		19.00 €
Médailillon de Foie Gras & son Chutney d'Oignons Rouges * <i>Foie Gras Medallion with Red Onion Chutney</i>		24.00 €
Œuf Poché & Magret Fumé, sur sa Salade de Lentilles tièdes à l'Estragon <i>Poached Egg & Smoked Duck Breast, served on a Warm Lentil Salad with Tarragon</i>		21.00 €
Planche de Mezzés Chauds (6 pièces) <i>Plate of Hot Mezzes (6 pieces)</i>		15.00 €
Plat Végétarien : <i>Parmigiana à l'Aubergine & sa Salade</i> Vegetarian Dish: <i>Parmigiana with Eggplant & Salad</i>		22.00 €
<u>Le Plat du Marché et la Suggestion Voir l'ardoise</u>		
<u>Nos Plats/ Our Dishes</u>		
Assiette Terre Mer « Foie Gras et Saumon Fumé Maison » * <i>Land and Sea Plate ' Foie Gras and Homemade Smoked Salmon '</i>		26.00 €
Tartare de Bœuf Charolais au Couteau, Frites et Salade <i>Charolais Beef Tartare « au Couteau », French Fries and Salad</i>		26.00 €
Foie de Veau en Persillade & sa Purée Maison* <i>Veal Liver with Parsley & Homemade Mashed Potatoes</i>		26.00 €
Entrecôte de Bœuf Charolais, Frites ou Salade <i>Charolais Beef Rib Steak, French Fries or Salad</i>		36.00 €
Daoud Pacha « Boulette de Kefta en Sauce & son Riz Blanc » * <i>Daoud Pacha « Kefta meatballs in sauce with white rice »</i>		26.00 €
Délice du Pêcheur selon arrivage—Loup ou Daurade (élevés en Europe)* <i>Fisherman's Delight according to availability-Sea bass or Sea bream (farmed in Europe)</i>		30.00 €
Poêlée de St Jacques & Crevettes à la Provençale* <i>Pan-fried scallops and prawns Provençal style</i>		26.00 €
<u>Accompagnement :</u> Ratatouille, Purée de Pommes de Terre, Frites Fraîches, Pâtes, Riz, ou Salade <i>Ratatouille, Mashed Potatoes, French Fries, Vegetables, Pasta, Rice, Salad</i>		6.00 €

Les Pâtes / Pasta

Pâtes Arabiata ou Napolitaine <i>Arabiata or Neapolitan Pasta</i>	19.00 €
--	---------

Les Classiques du Golfeur / The Golfer's Classics

Œufs au Plat / <i>Fried Eggs</i> * Supplément Bacon + 3€	12.00 €
Croque Madame, Frites ou Salade* <i>French Ham & Cheese Toast with Fried Eggs & Salad</i>	16.00 €
Omelette Mouginoise, Frites ou Salade * (Herbes, Jambon, Fromage, Tomate, Oignons) <i>Omelette Mouginoise, French Fries or Salad</i> (Herbs, Ham, Cheese, Tomato, Onions) Supplément Bacon + 3€	16.00 €
Hamburger Ou Cheeseburger, Frites fraîches ou Salade * <i>Hamburger Or Cheeseburger French Fries or Salad</i>	24.00 €
Club Sandwich Poulet, Frites fraîches et Salade * <i>Club Sandwich Chicken, French Fries and Salad</i>	22.00 €

Les Desserts

Dessert du jour—voir l'ardoise / Dessert of the day-see slate

Mi-cuit Coulant au Chocolat & Crème Anglaise (10 minutes)* <i>Mi-cuit Chocolate Lava Cake & English Cream (10 minutes)</i>	11.00 €
Crème Brûlée à la Vanille / <i>Vanilla Crème Brûlée</i> *	10.00 €
Tarte fine aux Pommes, Glace Caramel Beurre salé * <i>Thin Apple Pie, Salted Butter Caramel Ice Cream</i>	9.00 €
Charlotte Crèmeuse au Citron / <i>Creamy Lemon Charlotte</i> *	9.00 €
Café Gourmand / <i>Gourmet Coffee</i> (6 pièces sucrées avec Café ou Thé) *	11.00 €

Prix nets & Service Inclus / Net Prices & Service Included

Nos viandes sont d'origine: Argentine, Australie & France / Our meat comes from Argentina, Australia & France

Les plats contenant des allergènes sont signalés par un * / Dishes containing allergens are marked with an *.

Tableau des allergènes disponible sur demande /Allergen table available upon request

