

Le Restaurant



10h - 22h en continu

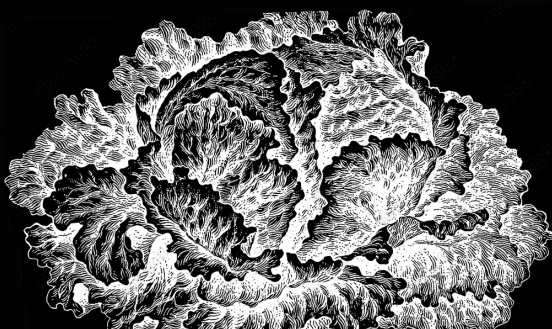
Entrées ♦ Starters

Terrine de foie gras "Maison" et ses toasts grillés 2 300 F
Home made « foie gras » served with toasts

Saumon mariné 2 000 F
Marinated salmon served with fresh bread or toasts

Paté de Campagne "Maison" 1 800 F
Home made country pie served with fresh bread or toasts

Assiette de charcuteries 3 000 F
Large platter of deli meats, served with fresh bread or toasts



Salades ♦ Salads

Buddha Bowl 1 450 F

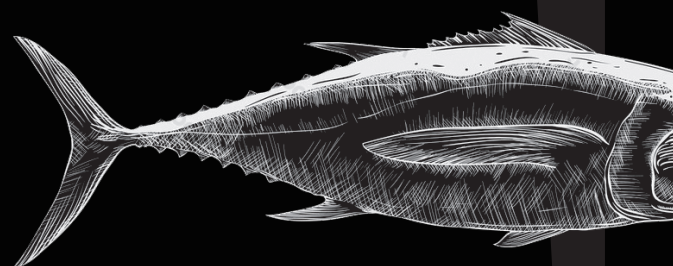
Salade de chèvre chaud rôti au miel 1 850 F
Gratinated goat cheese on toast with honey and green salad

Salade Caesar au suprême de volaille 1 800 F
Chicken Caesar salad

Salade Caesar aux crevettes 2 000 F
Shrimp Caesar salad

Salade Tahitienne 1 850 F
Raw fish salad with tomatoes, cucumber, carrots, lime & coconut milk

Salade de Crevettes à la Thai 2 100 F
Green papaya salad with shrimps, peanuts, sweet & sour sauce



Cru ♦ Raw fish/meat

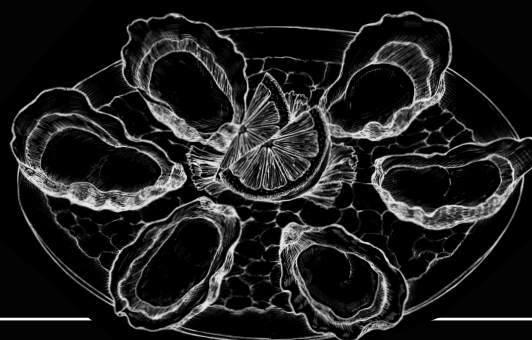
+ 2 accompagnements / + 2 side dishes

Tartare de bœuf coupé au couteau 2 450 F
Knife-cut beef tartare (to be prepared or not)

Tartare de thon jaune 2 550 F
Raw yellow fin tuna tartare

Sashimi de thon jaune 2 450 F
Raw yellow fin tuna sashimi

Triade de poissons (salade Tahitienne, tartare et sashimi de thon jaune) 2 950 F
Raw fish tuna tartare & sashimi with Tahitian salad



L'ÉCAILLER

♦ ♦ ♦ ♦ ♦ Seafood ♦ ♦ ♦ ♦ ♦

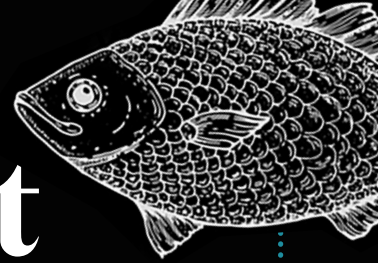
Demandez nos choix en huîtres et plateaux de fruits de mer selon arrivage

Ask for our choice of oysters and seafood platters



Le Restaurant

10h - 22h en continu



Viandes ♦ Meats

+ 2 accompagnements / + 2 side dishes

Bavette à l'échalotte 2 450 F
Flank steak with shallots

Magret de canard sauce aux poivres et pommes saladaises 2 450 F
Duck breast with pepper sauce served with sarladaises potatoes

Entrecôte 350 Gr 3 750 F
Tender ribeye steak

Andouillette AAAAA à la dijonnaise, pommes vapeur & salade 2 950 F
Grilled chitterlings sausage 5A quality in a mustard sauce, with steamed potatoes and salad

Tête de veau sauce Gribiche ou sauce Ravigote, pommes vapeur & salade 2 300 F
Head of veal with gribiche or ravigote sauce, steamed potatoes and salad

Côte de veau sauce charcutière 2 400 F
Veal chop with charcutiere sauce

Accompagnements / Side dishes

Riz / frites / légumes du jour / tagliatelles / pommes vapeur ou saladaises

Rice / french fries / vegetables of the day / tagliatelle / steamed or sarladaise potatoes

Supplément accompagnement 500 F

Sauces / Sauces

Dijonnaise / poivre / beurre maître d'hôtel / bleu / Gribiche / Ravigote

Mustard / pepper / garlic butter / blue cheese / Gribiche / Ravigote

Supplément Sauce 150 F

Poissons ♦ Fishes

+ 2 accompagnements / + 2 side dishes

Mi-Cuit de thon 2 600 F
Yellowfin tuna steak, halfcooked

Poêlée de crevettes flambées au triple sec, tagliatelles 2 850 F
Pan fried shrimps with triple sec, tagliatelle

Matelote de poisson façon mouclade, tagliatelles..... 2 950 F
Fish pot with shrimps, mussels in a curry sauce, tagliatelle

FORMULES

midi uniquement de 10h30 à 14h30



Formule Rapide 2 490 F
Plat du jour + 1 mini café gourmand (1 espresso ou déca avec 3 mignardises du moment)

Buffet Fraîcheur 1 990 F
Assortiments de salades froides, à volonté

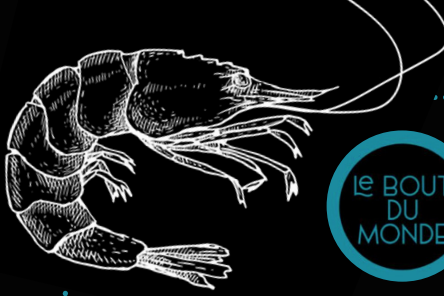
Formule 20 Noeuds 2 690 F
Buffet fraîcheur + 1 dessert vitrine + 1 espresso ou déca

MENU enfant

990 F

« Ti'Moussaillon »

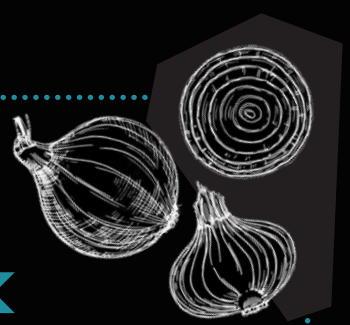
Steak haché ou saucisse ou filet de poisson
avec riz ou frites ou légumes
+ 1 boisson + 2 boules de glace



le BOUT
DU
MONDE

Le Snack

Toute la semaine de 10h30 à 14h30



Sandwichs

Parisien 850 F
Jambon, beurre, cornichons
Traditionnal bread, ham, butter, pickles

Poulet 850 F
Blanc de volaille, tomate, salade, sauce caesar
Traditionnal bread, marinated chicken, tomatoes, salade, cocktail salsa

Saucisson 850 F
Saucisson de porc, beurre, cornichon
Dry pork sausage, butter, pickles

Niçois 950 F
Thon, mayo, tomate, salade, oeuf dur, olives, anchois
Traditionnal bread, tuna, tomatoes, egg, anchovy, salad, basilic, olive

Hot-dog Newyorkais 1 200 F
Saucisses de Francfort, oignons confits, moutarde
Hot dog sausage, onions, mustard

Croque Monsieur 750 F

Croque Madame 850 F

Americain 1 300 F
Steack hâché, tomate, salade, sauce cocktail, frites
Traditionnal bread, chopped steak, tomatoes, salad, cocktail salsa, french fries

Paninis

Italien 1 100 F
Jambon cru, mozzarella, tomate, basilic
Serrano ham, tomatoes, mozzarella, basil

Français 1 100 F
Jambon blanc, tomate, emmental
Ham, tomatoes, emmental cheese

Chèvre-basilic 1 250 F
Fromage de chèvre, miel, mozzarella, basilic
Goat cheese, honey, mozzarella, basil

Crevettes 1 500 F
Crevettes, tomate, basilic
Shrimps, tomatoes, mozzarella, basil



BURGERS

Classique Bœuf 1 550 F
Steack hâché, tomate, fromage, oignon, salade, sauce américaine
Burger bread with chopped steak of beef, tomatoes, onion, cheese, salad, sauce

Fish Burger 1 550 F
Steak de thon, tomate, oignon, salade, mayo-wasabi-soyo
Burger bread with tuna steak, tomatoes, onion, salad, tartar sauce

Veggie Burger 1 650 F
Steak végétal, tomate, oignon, salade, sauce américaine
Burger bread with veggie steak, tomatoes, onion, cheese, salad, sauce

Prawn Burger 2 000 F
Steak de crevettes, tomate, salade, aioli à l'aneth, fromage
Prawn steak, tomato, salad, aioli, cheese

Suppléments Burger

Bacon / cheese / fried egg / french fries
..... 200 F





Le Restaurant

10h - 22h en continu



Glaces

Café Liégeois990 F

2 boules café + 1 vanille, café, chantilly
2 scoop of coffee & 1 scoop of vanilla ice cream with espresso & whipped cream

Chocolat Liégeois990 F

2 boules chocolat + vanille, chocolat, chantilly
2 scoops of chocolate & 1 scoop of vanilla ice cream with espresso & whipped cream

Tropical990 F

Sorbet mangue, passion et ananas, coulis de fruits rouges, chantilly
1 scoop of mango, passion, pineapple sorbet, red fruit purée & whipped cream

Bounty990 F

2 glaces coco, 1 chocolat, sauce chocolat, chantilly
2 scoops of coco & 1 scoop of chocolate ice cream with chocolate sauce & whipped cream

Bout du Monde990 F

Fruits frais, 1 boule vanille, curaçao bleu, chantilly
Fresh fruit salad & 1 scoop of vanilla ice cream with blue curacao & whipped cream

1 boule .. 200 F / 2 boules .. 390 F / 3 boules .. 450 F

Glace : vanille, chocolat, fraise, café, coco, pistache, menthe-chocolat

Ice Cream : vanilla, chocolate, strawberry, coffee, coconut, pistachio, chocolate/mint

Sorbet : citron vert, mangue, ananas, framboise, passion

Sorbet : lime, mango, pineapple, raspberry, passion

Desserts

Desserts de la vitrine990 F

Salade de fruits frais, île flottante, mousse au chocolat

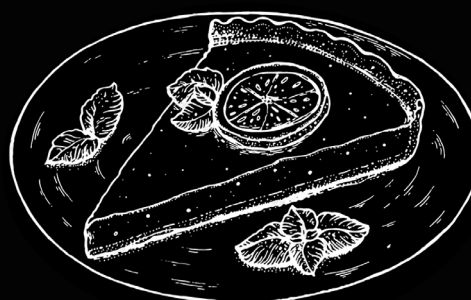
Crème brûlée 1 200 F

Mœlleux au chocolat et sa glace vanille.....1 200 F

Cheesecake au Parfum du Jour1 200 F

Pavlova aux fruits frais et sorbet passion.....1 200 F

Café Gourmand1 300 F



avec une touche d'alcool

COUPES ICE

Toutes à **1 390 F**

Mon Colonel 1 390 F

2 sorbet citron + vodka
2 scoops of lime sorbet whit shot of vodka

L'After Eight 1 390 F

2 boules chocolat-menthe, liqueur de menthe
2 scoops of chocolate/mint ice cream with shot of green peppermint

La Broussarde 1 390 F

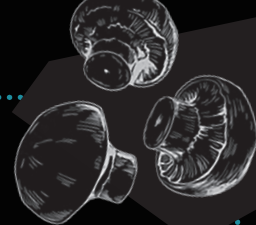
2 boules vanille, whisky
2 scoops of vanilla ice cream with shot of whisky classic





L'After Work

17h - 22h en continu



Pizzas

- Margarita** 2 050 F
Sauce tomate, fromage, olives
Tomato sauce, cheese, olives
- 3 Fromages** 2 450 F
Sauce tomate, bleu, chèvre et mozzarella
Tomato sauce, blue cheese, goat cheese, mozzarella
- Reine** 2 250 F
Sauce tomate, jambon blanc, champignons, fromage râpé
Tomato sauce, ham, mushrooms, cheese
- Chèvre - miel** 2 390 F
Sauce tomate, chèvre, aubergine, miel, fromage râpé
Tomato sauce, goat cheese, eggplant, honey, cheese
- Végétarienne** 2 350 F
Sauce tomate, asperges, oignons, champignons, fromage râpé
Tomato sauce, asparagus, onions, mushrooms, cheese
- Chorizo** 2 150 F
Sauce tomate, chorizo, oignons, olives, fromage râpé
Tomato sauce, chorizo, onions, olives, cheese
- Reine blanche** 2 250 F
Jambon blanc, champignons, fromage râpé, crème fraîche
Ham, mushrooms, cheese, cream
- Raclette** 2 750 F
Lard, oignon, fromage raclette, crème fraîche
Bacon, onions, raclette cheese, cream
- Calzone** 2 350 F
Sauce tomate, jambon, mozzarella
Tomato sauce, ham, mozzarella
- Crevettes** 2 950 F
Crevettes au curry, tomates, asperges, fromage râpé, crème fraîche
Curry shrimps, tomatoes, asparagus, cheese, cream

Tapas

Terre

- Assiette de frites** 450 F
- Assiette de frites gratinées** 650 F
- Mix olives** 650 F
- Garlic bread** 900 F
- Assiette de bruschettas** 1 350 F
- Trilogie de saucisses** 1 500 F
mini chipolatas, boudin, merguez
- Rillettes de porc maison** 1 500 F
- Saucisson à la guillotine** 1 900 F
- Foie gras maison** 1 900 F
- Jambon serrano** 2 400 F
- Assiette de charcuteries** 3 000 F

Mer

- Duo d'hanchoiade et sardinade** 950 F
- Rillettes de poisson** 1 200 F
- Hareng pommes à l'huile** 1 200 F
- Fricassée de thon mi-cuit coco citron** 1 500 F
- Poêlée de calamars au chorizo** 1 500 F
- Saumon mariné maison** 1 600 F
- Crevettes en persillade** 1 800 F

Vegan

- Mix olives** 650 F
- Tapenade maison** 850 F
- Houmous** 850 F
- Caviar d'aubergine** 850 F
- Dips de légumes sauce tatziki** 950 F
- Sashimi de tofu** 1 200 F
- Tofu frit sauce soyo au gingembre** 1 200 F

- Petite assiette de tapas** 3 000 F
(4 sortes)
- Grande assiette de tapas** 5 000 F
(6 sortes)