



APIO

APIO – CELERY – CELERY



ALTRAMUCES

ALTRAMUCES – LUPINE – LUPINS



CACAHUETES

CACAHUETES – PEANUTS – CACAHUÈTES



DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

DIOXIDE DE AZUFRE Y SULFITOS
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITE
DIOXIDE DE SOUFRE ET SULPHITE



GRANOS DE SESAMO

GRANO DE SESAMO
SESAME
GRAINS DE SESAME



FRUTOS DE CÁSCARA

FRUTOS DE CÁSCARA
FRUITS OF SHELLS
PELURES DE FRUITS



CONTIENE GLUTEN

GLUTEN – GLUTEN – GLUTEN



HUEVOS

HUEVO – EGG – OEUF



CRUSTÁCEOS

CRUSTÁCEOS – CRUSTACEANS – CRUSTACÉS



LÁCTEOS

LÁCTEOS – LACTOSE – LACTOSE



MOLUSCOS

MOLUSCOS – MOLLUSK – MOLLUSQUES



MOSTAZA

MOSTAZA – MUSTARD – MOUTARDE



PESCADO

PESCADOS – FISH – POISSONS



SOJA

SOJA – SOYA – SOJA

PARA CUALQUIER DUDA PREGUNTAR AL MAÎTRE
FOR ANY DOUBT ASK THE MAÎTRE D
POUR TOUT DOUTE DEMANDER AU MAÎTRE

CUBIERTO & PAN | COVER AND BREAD. 2€

MENU DEGUSTACION | TASTING MENU 50€

10%IVA incluido / 10% VAT Included / 10% TVA incluse

TAPAS GOURMET

COQUILLE ST. JACQUE CROUSTILLANTES, SAUCE DE POMME, HUILE DE TRUFE BLANCHE [UNE UNITÉ]. | **6,70€**



SATAY DE CREVETTES AVEC SAUCE AUX ARACHIDES. | **7,90€**



PÂTES WANTON FRITES ET FARCIES AU CRABE, FORMAGE À LA CRÈME ET SAUCE AUX PRUNES JAUNES | **6,50€**



CROQUETTES DE CREVETTES AU PIL PIL ET MAYO-JAPO. | **9,90€**



CROQUETTE DE BRIE, CHAMPIGNONS ET TRUFFES AU MIEL DE CANNE. | **8,90€**



OEUF POCHÉ À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS AVEC HUILE DE TRUFFES. | **6,40€**



CANNELLONIS AVEC CÔTES DE PORC MARINÉES AUX ÉPICES MEXICANES, GUACAMOLE, TOMATES ÉPICÉES ET CORIANDRE. | **6,40€**



PAIN BAO AU CANARD AVEC HOISIN, CONCOMBRE ET CIBOULETTE. | **6,50€**



PAIN BAO NOIR AVEC SAINT PIERRE PANÉ AU PANKO, SALADE ET CHUTNEY DE MANGUE. | **7,90€**



PAIN BRIOCHÉ AU SAUMON FUMÉ, GUASACACA ET OEUF DE CAILLE GRILLE. | **7,60€**



PAIN BRIOCHÉ AUX CÔTES DE PORC EFFILOCHÉ, SAUCE BBQ, FROMAGE CHEDDAR ET OIGNON FRIT. | **6,90€**



10%IVA incluido / 10% VAT Included / 10% TVA incluse

SOUPES ET CRÈMES

SOUP DE FRUITS DE MER PARFUMÉE AU PERNOD,
CREVETTES GRILLÉES ET COQUILLES ST. JACQUE. | **13,90€**



CRÈME DE LÉGUMES AU CURRY, COCO
ET CREVETTES GRILLÉES. | **11,90€**



CRÈME DE POTIRON AVEC CROÛTONS
FEUILLETÉS ET SÉSAME GRILLÉ. | **10,90€**



SALADES

SALADE DE CRABE NORVEGEIN, AVOCAT CRÉMEUX AVEC
VINAGRETA DE MANGUE ET FRUIT DE PASSION. | **23,90€**



SALADE AVEC CREVETTES GRILLÉES, LEGUMES,
FRUITS TROPICAUX ET VINAIGRETTE THAI. | **13,90€**



SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE CARAMÉLISÉ AVEC RAISINS,
POMME, VINAIGRETTE DE MÓDENA ET COULIS FRAMBOISE. | **11,90€**



SALADE DE BŒUF THAÏ ET VINAIGRETTE BENISTY. | **12,90€**



SALADE DE POULET ÉPICES AVEC VINAIGRETTE MOUTARDE AU MIEL,
OIGNONS CROUSTILLANTS ET BACON. | **9,70€**



10%IVA incluido / 10% VAT Included / 10% TVA incluse

SAVEUR ASIATIQUE

TARTARE DE THON ROUGE ALGUES NORI CROUSTILLANTS,
OIGNON ROUGE ET CHIPS DE BANANE VERTE. | **15,90€**



CARPACCIO DE THON ROUGE AVEC GINGEMBRE ROSE,
MAYONNAISE WASABI, D'ALGUES WAKAME. | **15,90€**



TATAKI DE THON ROUGE SUR UN LIT D'ALGUES WAKAME,
GINGEMBRE ROSE ET SAUCE THAI. | **15,90€**



SASHIMI DE THON ROUGE AVEC VINAIGRETTE
AUX FRUITS SECS. | **16,90€**



TATAKI DE SAUMON SUR UN LIT D'ALGUES WAKAME,
SAUCE TERIYAKI ET LA MAYONNAISE WASABI. | **12,90€**



TARTARE DE SAUMON A L'HUILE D'OLIVE ET
CRÈME D'AVOCAT. | **12,90€**



CRUJIENTES DE LANGOSTINOS CON PANKO, AROMATIZADOS
CON ALBAHACA FRESCA Y SALSA CHILI-SWEET. | **12,90€**



CALAMAR FRIT MACÉRÉ AUX ÉPICES
ET KIMCHI-MAYO. | **16,90€**



ROULEAU VIETNAMIEN AU POULET ET LÉGUMES
AVEC CHILLI-SWEET. | **6,50€**



10%IVA incluido / 10% VAT Included / 10% TVA incluse

ENTRÉES

POKÉ DE THON ROUGE. | 13,50€



POKÉ DE SAUMON. | 11,50€



CASSEROLE DE CREVETTES PIL-PIL, CAYENNE FRAICHE,
TOMATOES CHERRY ET BRANDY. | 13,90€



VOL AU VENT FARCI DE CRÈME DE POIREAU
ET CREVETTES. | 12,90€



SAINT PIERRE ON KATAIFI AVEC SOJA,
MIEL ET SÉSAME. | 12,90€



LOLLIPOPS AUX FROMAGE DE CHÈVRE ENROBÉ DE NOIX
AVEC CONFITURE DE FRUITS SAUVAGES. | 10,90€



GRILLÉ FOIE FRAIS, POMME CARAMELISÉES, FLOCONS DE
FROMAGE DE CHÈVRE ET COULIS DE MANGUE. | 15,90€



10%IVA incluido / 10% VAT Included / 10% TVA incluse

SAVEUR ITALIENNE

RAVIOLIS D'ÉPINARDS ET DE CREVETTES AVEC SAUCE TOMATE ET PIQUILLO. | **21,90€**



SORRENTINOS D'ÉPINARDS POIRE DOUCE ET NOIX À LA SAUCE DE PARMESAN. | **17,90€**



FETUCCINE À LA CRÈME AVEC SAUMON ET PERNOD. | **15,90€**



FETUCCINE À LA CRÈME AVEC POULET, CÈPES ET BROCOLIS. | **14,90€**



MENU INFANTIL

SPAGHETTI À LA TOMATE, AU FROMAGE OU À LA SAUCE AU CARBONARA. | **9€**



POISSON CROUSTILLANTE AVEC POMMES DE TERRE FRITES. | **9€**



POULET CROUSTILLANTE AVEC POMMES DE TERRE FRITES. | **9€**



10% IVA incluido / 10% VAT Included / 10% TVA incluse

SAVEUR THAÏ

NOUILLES DE RIZ AVEC LÉGUMES. | 13,90€



LOUP DE MER AVEC LÉGUMES SAUTÉS STYLE THAÏLANDAIS
ET DES NOUILLES À BASE DE SOJA. | 21,90€



LOUP DE MER CROUSTILLANTE À LA SAUCE
DU TAMARIN ET AU GINGEMBRE. | 21,90€



CREVETTES AVEC LÉGUMES SAUTÉS STYLE THAÏLANDAIS
ET DES NOUILLES DE RIZ. | 19,90€



POULET OU CREVETTES AVEC SAUCE AU CURRY JAUNE. | 15,90€



COUSSIN DE BŒUF KA PRAO. | 17,90€



EGUILLETTE DE PORC IBÉRIQUE À LA SAUCE
TERIYAKI FUMÉE. | 21,90€



10%IVA incluido / 10% VAT Included / 10% TVA incluse

POISSONS

FILET DE SAINT PIERRE Á LA SAUCE D'ORANGES. | 21,90€



SOLE GRILLÉE AVEC SAUCE SPÉCIALE
DU CHEF ALBERT BENISTY. | 24,90€



TURBOT GRILLÉ Á LA SAUCE DE POIVRE NOIR
ET LÉGUMES EN TEXTURE. | 29,90€



CREVETTES ROYALE TIGRE Á LA
CRÈME DE PERNOD. | 24,90€



VIANDES

BURGER DE BOEUF AVEC FROMAGE CHEDDAR, RONDELLES D'OIGNON FRIT
BACON ET JALAPEÑOS VERTS. | 13,50€



CARRÉ D'AGNEAU ASSAISONNÉ A LA MOUTARD, HERBES
PROVENZAL ET SAUCE GRAVY. | 24,90€



FILET DE POULET FRILLÉ AVEC SEMOULE ET
SAUCE GORGONZOLA. | 19,90€



CONFIT DE CANARD Á LA SAUCE DE PORTO ET
AROMATISÉE A LA FRAMBOISE. | 19,90€



ENTRECÔTE D'ANGUS AU FRILLE AVEC
BEURRE AUX FINE HERBES. | 25,90€



FILLET OF BEEF, FOIE CARAMELISÉ AVEC
SAUCE AU VIN ROUGE. | 31€



FILLET OF BEOUF Á LA SAUCE AU FROMAGE
GORGONZOLA OU POIVRE. | 24,90€



10%IVA incluido / 10% VAT Included / 10% TVA incluse

DESSERTS

CANNELLONIS CROUSTILLANTS AVEC NUTELLA ET
CRÈME ANGLAIS A L'ORANGE ET GLACE À LA VANILLE. | **6,90€**



DÉCONSTRUCTION DE GÂTEAU AU FROMAGE À LA VANILLE
ET POUDRE DE BISCUIT AVEC SAUCE AUX FRUITS ROUGE. | **6,90€**



COULANT AU CHOCOLAT NOIR ET SORBET
À LA FRAMBOISE. | **6,90€**



PÂTE FEUILLETÉE AVEC POMMES, CANNELLE
ET GLACE À LA VANILLE. | **7,90€**



CRÈME BRÛLÉE AU BAILEYS ET
CHOCOLAT BLANC. | **6,90€**



FRUITS ROUGES AVEC SORBET ET MOUSSE
DE FRUITS MARACUYÁ. | **7,90€**



CRÈME GLACÉE ET SORBETS ET
FRUITS ROUGES. | **5,90€**



10%IVA incluido / 10% VAT Included / 10% TVA incluse

MENU CREADO POR VANESSA BENISTY &
DISEÑADA POR DAVID BENISTY

CREATED MENU BY VANESSA &
DESIGN BY DAVID BENISTY

