



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

# SALADES

SALADE AVEC CREVETTES GRILLÉES, LEGUMES,  
FRUITS TROPICAUX ET VINAIGRETTE THAI. | 12€



SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE CARAMÉLISÉ AVEC RAISINS,  
POMME, VINAIGRETTE DE MÓDENA ET COULIS FRAMBOISE. | 12€



SALADE DE BŒUF THAÏ ET VINAIGRETTE BENISTY. | 15€



SALADE DE POULET ÉPICES AVEC VINAIGRETTE MOUTARDE AU MIEL,  
OIGNONS CROUSTILLANTS ET BACON. | 12€



# SAVEUR JAPO

TARTARE DE THON ROUGE ALGUES NORI CROUSTILLANTS,  
OIGNON ROUGE ET CHIPS DE BANANE VERTE. | 16€



CARPACCIO DE THON ROUGE AVEC GINGEMBRE ROSE,  
MAYONNAISE WASABI, D'ALGUES WAKAME. | 16€



TATAKI DE THON ROUGE SUR UN LIT D'ALGUES WAKAME,  
GINGEMBRE ROSE ET SAUCE THAI. | 16€



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



TATAKI DE SAUMON SUR UN LIT D'ALGUES WAKAME,  
SAUCE TERIYAKI ET LA MAYONNAISE WASABI. | 13€



TARTARE DE SAUMON A L'HUILE D'OLIVE ET  
CRÈME D'AVOCAT. | 13€



# SAVEUR ASIATIQUE

CRUJIENTES DE LANGOSTINOS CON PANKO, AROMATIZADOS  
CON ALBAHACA FRESCA Y SALSA CHILI-SWEET. | 11€



SATAY DE CREVETTES AVEC SAUCE AUX ARACHIDES [8U]. | 12€



CALAMAR FRIT MACÉRÉ AUX ÉPICES  
ET KIMCHI-MAYO. | 15€



CROQUETTES DE CREVETTES AU PIL PIL  
ET MAYO-JAPO [8U]. | 11€



PÂTES WANTON FRITES ET FARCIES AU SURIMI, FORMAGE  
À LA CRÈME ET SAUCE AUX PRUNES JAUNES [4U]. | 7€



SAINT PIERRE ON KATAIFI AVEC SOJA,  
MIEL ET SÉSAME. | 11€



ROULEAU VIETNAMIEU AU POULET ET LÉGUMES  
AVEC CHILLI-SWEET. | 7€



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

# ENTRÉES

SOUP DE FRUITS DE MER PARFUMÉE AU PERNOD,  
CREVETTES GRILLÉES ET COQUILLES ST. JACQUE. | 14€



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



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



VOL AU VENT FARCI DE CRÈME DE POIREAU  
ET CREVETTES. | 11€



OEUF POCHÉ Á LA CRÈME DE CHAMPIGNONS  
AVEC HUILE DE TRUFFES. | 7€



CROQUETTE DE BRIE, CHAMPIGNONS ET TRUFFES  
AU MIEL DE CANNE [8U]. | 12€



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



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



CANNELLONIS AVEC CÔTES DE PORC MARINADAS AUX ÉPICES  
MEXICANAS, GUACAMOLE, TOMATES ÉPICADAS Y CORIANDRE. | 7€



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

# SAVEUR ITALIENNE

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



SORRENTINOS D'ÉPINARDS POIRE DOUCE ET NOIX À LA SAUCE DE PARMESAN. | 18€



FETUCCINE À LA CRÈME AVEC SAUMON ET PERNOD. | 14€



FETUCCINE À LA CRÈME AVEC POULET, CÈPES ET BROCOLIS. | 13€



# MENU INFANTIL

SPAGHETTI À LA TOMATE, AU FROMAGE OU À LA SAUCE AU CARBONARA. | 7€



POISSON CROUSTILLANTE AVEC POMMES DE TERRE FRITES. | 7€



POULET CROUSTILLANTE AVEC POMMES DE TERRE FRITES. | 7€



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

# SAVEUR THAÏ

NOUILLES DE RIZ AVEC LÉGUMES. | 14€



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



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



CREVETTES AVEC LÉGUMES SAUTÉS STYLE THAÏLANDAIS  
ET DES NOUILLES DE RIZ. | 17€



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



COUSSIN DE BŒUF KA PRAO. | 17€



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



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

# POISSONS

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



SOLE GRILLÉE AVEC SAUCE SPÉCIALE  
DU CHEF ALBERT BENISTY. | 25€



CREVETTES ROYALE TIGRE Á LA  
CRÈME DE PERNOD. | 25€



# VIANDES

CARRÉ D'AGNEAU ASSAISONNÉ A LA MOUTARD, HERBES  
PROVENZAL ET SAUCE GRAVY. | 25€



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



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



FILLET OF BEEF, FOIE CARAMELISÉ AVEC  
SAUCE AU VIN ROUGE. | 29€



FILLET OF BEOUF Á LA SAUCE AU FROMAGE  
GORGONZOLA OU POIVRE. | 25€



BURGER AUX CÔTES DE PORC EFFILOCHÉ, SAUCE BBQ,  
FROMAGE CHEDDAR ET OIGNON FRIT. | 15€



MINI-BURGER DE BOEUF AVEC FROMAGE  
CHEDDAR, OIGNON FRIT. | 15€



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€



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



COULANT AU CHOCOLAT NOIR ET SORBET  
À LA FRAMBOISE. | 7€



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



CRÈME BRÛLÉE AU BAILEYS ET  
CHOCOLAT BLANC. | 6€



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



CRÈME GLACÉE ET SORBETS ET  
FRUITS ROUGES. | 5€



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

