



APIO

APIO – CELERY – CELERY



ALTRAMUCES

ALTRAMUCES – LUPINE – LUPINS



CACAHUETES

CACAHUETES – PEANUTS – CACAHUÈTES



E-X
DIÓXIDO 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 CASCARAS
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 55€

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

SALADES

ENTRÉES

SALADE AVEC CREVETTES GRILLÉES, LEGUMES, FRUITS TROPICAUX ET VINAIGRETTE THAI. | 15€



SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE CARAMÉLISÉ AVEC RAISINS, POMME, VINAIGRETTE DE MÓDENA ET COULIS FRAMBOISE. | 14€



SALADE DE BŒUF THAÏ ET VINAIGRETTE BENISTY. | 17€



SAVEUR JAPO

ENTRÉES

TARTARE DE THON ROUGE ALGUES NORI CROUSTILLANTS, OIGNON ROUGE ET CHIPS DE BANANE VERTE. | 21€



CARPACCIO DE THON ROUGE AVEC GINGEMBRE ROSE, MAYONNAISE WASABI, D'ALGUES WAKAME. | 21€



TATAKI DE THON ROUGE SUR UN LIT D'ALGUES WAKAME, GINGEMBRE ROSE ET SAUCE THAI. | 21€



TATAKI DE SAUMON SUR UN LIT D'ALGUES WAKAME, SAUCE TERIYAKI ET LA MAYONNAISE WASABI. | 17€



TARTARE DE SAUMON A L'HUILE D'OLIVE ET CRÈME D'AVOCAT. | 17€



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

SAVEUR ASIATIQUE

ENTRÉES

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



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



CALAMAR FRIT MACÉRÉ AUX ÉPICES
ET KIMCHI-MAYO. | 18€



SAINT PIERRE ON KATAIFI AVEC SOJA,
MIEL ET SÉSAME. | 14€



ROULEAU VIETNAMIEU AU POULET ET LÉGUMES
AVEC CHILLI-SWEET. | 10€



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

ENTRÉES

SOUP DE FRUITS DE MER PARFUMÉE AU PERNOD,
CREVETTES GRILLÉES ET COQUILLES ST. JACQUE. | 15€



COQUILLE ST. JACQUE CROUSTILLANTES, SAUCE DE
POMME, HUILE DE TRUFE BLANCHE [UNE UNITÉ]. | 7€



CASSEROLE DE CREVETTES PIL-PIL, CAYENNE FRAICHE,
TOMATOES CHERRY ET BRANDY. | 15€



VOL AU VENT FARCI DE CRÈME DE POIREAU
ET CREVETTES. | 13€



OEUF POCHÉ Á LA CRÈME DE CHAMPIGNONS
AVEC HUILE DE TRUFFES. | 9€



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



GRILLÉ FOIE FRAIS, POMME CARAMÉLISÉES, FLOCONS DE
FROMAGE DE CHÈVRE ET COULIS DE MANGUE. | 20€



CANNELLONIS AVEC CÔTES DE PORC MARINÉES AUX ÉPICES
MEXICANES, GUACAMOLE, TOMATES ÉPICÉES ET CORIANDRE. | 8€



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

SAVEUR ITALIENNE

FETUCCINE À LA CRÈME À LA TRUFFE NOIRE. | 18€



FETUCCINE À LA CRÈME AVEC SAUMON ET PERNOD. | 18€



FETUCCINE À LA CRÈME AVEC POULET,
CÈPES ET BROCOLIS. | 16€



MENU INFANTIL

SPAGHETTI À LA TOMATE, AU FROMAGE OU À LA SAUCE AU CARBONARA. | 10€



POISSON CROUSTILLANTE AVEC POMMES DE TERRE FRITES. | 10€



POULET CROUSTILLANTE AVEC POMMES DE TERRE FRITES. | 10€



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

SAVEUR THAÏ

NOUILLES DE RIZ AVEC LÉGUMES. | 15€



LOUP DE MER AVEC LÉGUMES SAUTÉS STYLE THAÏLANDAIS
ET DES NOUILLES À BASE DE SOJA. | 24€



LOUP DE MER CROUSTILLANTE À LA SAUCE
DU TAMARIN ET AU GINGEMBRE. | 24€



CREVETTES AVEC LÉGUMES SAUTÉS STYLE THAÏLANDAIS
ET DES NOUILLES DE RIZ. | 20€



POULET OU CREVETTES AVEC SAUCE AU CURRY JAUNE. | 18€



COUSSIN DE BŒUF KA PRAO. | 20€



EGUILLETTE DE PORC IBÉRIQUE À LA SAUCE
TERIYAKI FUMÉE. | 24€



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

POISSONS

FILET DE SAINT PIERRE Á LA SAUCE D'ORANGES. | 23€



CREVETTES ROYALE TIGRE Á LA CRÈME DE PERNOD. | 27€



VIANDES

CARRÉ D'AGNEAU ASSAISONNÉ A LA MOUTARD, HERBES PROVENZAL ET SAUCE GRAVY. | 27€



CONFIT DE CANARD Á LA SAUCE DE PORTO ET AROMATISÉE A LA FRAMBOISE. | 23€



ENTRECÔTE D'ANGUS AU FRILLE AVEC BEURRE AUX FINE HERBES. | 30€



FILLET OF BEEF, FOIE CARAMELISÉ AVEC SAUCE AU VIN ROUGE. | 34€



FILLET OF BEOUF Á LA SAUCE AU FROMAGE GORGONZOLA OU POIVRE. | 29€



BURGER AUX CÔTES DE PORC EFFILOCHÉ, SAUCE BBQ, FROMAGE CHEDDAR ET OIGNON FRIT. | 19€



MINI-BURGER DE BOEUF AVEC FROMAGE CHEDDAR, OIGNON FRIT. | 20€



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. | 7€



DÉCONSTRUCTION DE GÂTEAU AU FROMAGE À LA VANILLE
ET POUDRE DE BISCUIT AVEC SAUCE AUX FRUITS ROUGE. | 7€



COULANT AU CHOCOLAT NOIR ET SORBET
À LA FRAMBOISE. | 8€



PÂTE FEUILLETÉE AVEC POMMES, CANNELLE
ET GLACE À LA VANILLE. | 9€



CRÈME BRÛLÉE AU BAILEYS ET
CHOCOLAT BLANC. | 8€



FRUITS ROUGES AVEC SORBET ET MOUSSE
DE FRUITS MARACUYÁ. | 8€

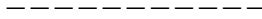


CRÈME GLACÉE ET SORBETS ET
FRUITS ROUGES. | 6€



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

