

# LES INCONTOURNABLES

## THE ESSENTIALS

### Salade Caesar : 18€

*Caesar salad*

Poulet Fermier, Poitrine fumée, salade sucrine, sticks de pains,  
Parmesan, sauce Caesar

*Free range chicken, smoked streaky bacon, sucrine lettuce,  
sticks of bread, Parmesan cheese, Caesar sauce*

« Fait Maison »



### Tartare de Bœuf piémontais à l'huile d'olive, Pignons et Parmesan : 19€

*Piedmontese Beef Tartar with olive oil,  
pinions & Parmesan cheese*

Servi avec des frites *served with french fries*

« Fait Maison »



### Nouilles Japonaises sautées aux Crevettes : 22€

*Fried Japanese noodles with Shrimps*

« Fait Maison »



### L'Hamburger Café Blanc : 22€

*The Café Blanc Burger*

Sélection du boucher, petits pains, fromage Comté, sauce barbecue,  
sauce moutarde, salade fraîcheur, Speck

*Butchers' selection Burger, Hamburger buns, french cheese Comté,  
barbecue sauce, mustard sauce, salad, & Speck*

Servi avec des frites *served with french fries*

« Fait Maison »



### L'assiette du Fromager Gourmet : 13€

*Fresh and refined cheeses from the local cheesemonger*

### Desserts du jour : 9€

*Desserts of the day*

« Fait Maison »



## LES INSPIRATIONS DU CHEF

### LE MIDI UNIQUEMENT

#### Plat : 18€

*Main Course*

#### Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 24€

*Starter + Course or Course + Dessert*

#### Entrée + Plat + Dessert : 28€

*Starter + Course + Dessert*

« Fait Maison »

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits locaux.



Plat et dessert du mardi au samedi de midi à 14h00 et de 19h à 22h  
avec les recommandations de consommation responsable de la viande à l'exception de la viande porcine.

*Le restaurant est ouvert du mardi au samedi de 12h00 à 15h00 et de 19h à 22h*

*The restaurant is open from Tuesday to Saturday*

*from 12pm to 3.00pm and from 7pm to 10pm*

*Les tarifs affichés sont Toutes Taxes Comprises –*

*The rates are inclusive of all taxes and VAT*

*Viandes origine France, Irlande, Ecosse ou Italie - Meats from France, Ireland, Scotland or Italy.*

# MENU DU SOIR/EVENING MENU

*A LA CARTE :*

## Entrées/Starters ou Plats/Main courses

Tataki de saumon Label Rouge,  
Salade Fraicheur, Vinaigrette au sésame 15€/25€  
*Tataki of salmon Label Rouge, salad with sesame dressing*

Soupe de Tomates Frappées,  
Burrata fumée et Jambon de Parme 15€  
*Cold Tomato soup with smoked burrata & Parma ham*

Focaccia de Poulet Fermier, poulpes  
et légumes grillés, jus de volaille au citron confit 16€/24€  
*Focaccia with free range chicken, octopiss & grilled vegetables,*  
*Poultry juice with candied lemon*

## Viande et Poisson / Meat & Fish suggestion

Quasi de Veau en Cocotte,  
Confit de poivrons rouges, ananas et sauge : 25€  
*Veal fillet cooked in a casserole*  
*with candied red pepper, pineapple & sage*

Filet de Bar Sauce Bourride  
Pommes de Terre safranées fenouil, tomates et rouille 25€  
*Sea Bass Fillet, Bourride sauce,*  
*saffron potatoes with fennel, tomatoes & rouille*

## Desserts

Desserts du jour : 9€  
*Desserts of the day*



*Le restaurant est ouvert du mardi au samedi de 12h00 à 15h00 et de 19h à 22h*  
*The restaurant is open from Tuesday to Saturday*  
*from 12pm to 3.00pm and from 7pm to 10pm*

*Les tarifs affichés sont Toutes Taxes Comprises –*  
*The rates are inclusive of all taxes and VAT*

*Viandes origine France, Irlande, Ecosse ou Italie - Meats from France, Ireland, Scotland or Italy.*