

SUGGESTIONS DE NOTRE CHEF ANDREW WIGGER...
Suggestions from our chef Andrew Wigger...

ENTREES STARTERS

Guacamole Maison

Grenade / Chips Tortilla de Maïs

*Homemade Guacamole
 Pomegranate / Corn Tortilla Chips*

10

Salade Cobb S ou XXL

Tomate / Œuf Dur / Feta / Avocat / Radis

*S or XXL Cobb Salad
 Tomato / Hard Boiled Egg / Feta / Avocado / Radish*

11 - 16

Salade du Jardin S ou XXL

Granola / Légumes du Jardin / Vinaigrette

Garden Salad S or XXL

Granola / Garden Vegetables / Dressing

11 - 16

Cocktail Healthy : 5€
 Jus d'Orange,
 Betterave, Pomme et
 Citron vert

PLATS MAINS

FR\AME Burger

Cheddar / Frites / Salade / Tomato

*FR\AME Burger
 Cheddar / French Fries / Salad / Tomato*

19

BBQ Beach Sandwich au Porc Fumé
 Salade de Chou / Pickles de Piments / Salade

*Beach BBQ Smoked Pulled Pork Sandwich
 Cabbage Salad / Pepper Pickles / French Fries / Salad*

17

Street Wok

Nouilles / Légumes Sautés / Teriyaki / Cacahuètes / Chips de Wonton

Noodles / Sauteed Vegetables / Teriyaki / Peanuts / Wonton Chips

16

Espadon Grillé

Caponata d'Aubergines / Courgettes Jaunes / Salsa Kiwi Basilic

*Pan-Roasted Swordfish
 Eggplant Caponata / Yellow Zucchini / Kiwi & Basil Salsa*

21

Entrecôte Maturée & Grillée 300gr
 Pommes de Terre Grenailles au Romarin / Chimichurri

*Grilled Rib Steak
 Rosemary New Potatoes / Chimichurri*

37

Extra: Foie Gras 12 / Œuf au Plat ou poché 3 / Bacon 5 / Guacamole 5 / Poulet 8 / Entrecôte Holstein Maturée 12
 Add : Foie Gras 12 / Fried or poached Egg 3 / Bacon 5 / Guacamole 5 / Chicken 8 / Aged Holstein Rib Steak 12

DESSERTS DESSERTS

Sélection de fromages affinés

Granola / Miel / Piment d'Espelette

French cheese

Granola / Honey / Espelette

Pepper

12

Café Gourmand

Gourmet coffee

13

Fraises en Salade & Pistaches

Strawberries & Pistachios Salad

10

Glaces & Sorbets

Ice Cream & Sorbets

10

FORMULE LUNCH 12H-15H

Tomates 3 couleurs, Ricotta aux Herbes & Roquette

3 Colors Tomatoes, Ricotta with Herbs & Arugula

Gazpacho de Melon & Pastèque

Melon & Watermelon Gazpacho

Kibbeh d'Agneau & Veau à la Menthe, Pignons de Pain & Cerise *

Kibbeh of Lamb & Veal with Mint, Pine Nuts & Cherry

Dos de Merlu au Sésame, Poireaux Crayon & Saté au Lait de Coco

Hake Back with Sesame, Leek Pencil & Coconut Milk Satay

Dhal de Lentilles Corail aux Herbes, Cumin & Curry, Chips de Maïs

Red Lentil Dhal with Herbs, Cumin & Curry, Corn Chips

Suprême de Poulet Farci aux Amandes, Boulghour & Yaourt *

Chicken Supreme Stuffed with Almonds, Bulgur & Yoghurt

« Angel Food Cake », Chantilly, Myrtille, Noix de Pécan & Coco

Angel Food Cake with Whipped Cream, Blueberry, Pecan & Coconut

Panna Cotta aux Amandes & Noisettes, Physalis

Almond & Hazelnut Panna Cotta, Ground Cherry

Knave, Melon, Fleur d'Oranger et Parfum de Rose *

Knave, Melon & Orange Blossom, Rose Flavor

Refugee*
FOOD
FESTIVAL

19€ : Entrée - Plat ou Plat - Dessert. 24€ : Entrée - Plat - Dessert
 19€ : Starter - Main or Main - Dessert. 24€ : Starter - Main - Dessert

Ici, vous dégustez les fruits, légumes, herbes aromatiques qui grandissent dans notre potager écologique
 Here, you eat the fruit, vegetables and herbs we grow in our green garden

