

Aperitifs

Spritz

Italian Spritz	12
Italian liqueur, sparkling wine, sparkling water, orange slice	
Italian Spritz 0%	9
Schweppes, Spritz 0%, orange slice	
Limoncello Spritz	12
Limoncello, sparkling wine, lemon slice	
Campari Spritz	12
Campari, sparkling wine, sparkling water, slice of orange	
Strawberry Spritz	12
Lillet, sparkling wine, sparkling water, strawberry syrup, strawberries	
Hugo	12
Sparkling wine, St-Germain elderflower liqueur, mint, lime juice, sparkling water	
Hugo 0%	9
Vintense ice, mint, lime juice, sparkling water	

Water

0,33l - 0,50l - 0,70l

Still/sparkling spa water	3,50	7	-
Valk still/sparkling water	-	-	6

Champagne, Crémant & Wines

by the glass

Crémant :

Terrasses du sud Crémant (doux)	7
Légill Crémant Luxembourgeois brut	8

Champagne :

Pommery brut royal	14
Pommery rosé royal	18

White wine :

Auxerrois "Schengen"	9
Pinot blanc "Schengen"	9
Mâcon-Bussières Les Clos	10
Crozes-Hermitage, cour de Récré	10
Pouilly-fumé, domaine des Berthies	11
Altobello Pinot Grigio	8

Rosé wines :

Château Favori, Provence	8
--------------------------	---

Red wine:

Château Vieux Coutelin	11
Rasteau Bressy Masson	9
Crozes-Hermitage, Malfondiere	12
Altobello Primitivo	10
Marquès de Càceres excellens cuv	11

Street food

Planche assortiment (fritures) - 2 personnes	20	Mini Fricadelles (8 pièces)	10
Assorted platter (fried foods) - serves 2		Mini meatballs (8 pieces)	
Nems de légumes, sauce sweet & chili	12	Houmous & pain pita	12
(10 pièces)		Hummus & pita bread	
Vegetable spring rolls with sweet chilli sauce			
(10 pieces)			
Chicken wings, sauce barbecue (10 pièces)	13	Assiette de jambon ibérique	18
Chicken wings, barbecue sauce (10 pieces)		Plate of Iberian ham	
Bitterballen (8 pièces)	12.5	Portion de frites, mayonnaise à la truffe	8
Bitterballen (8 pieces)		Portion of chips, truffle mayonnaise	
Cheesy sticks (10 pièces)	12	Club sandwich poulet bacon	22
Cheesy sticks (10 pieces)		Chicken and bacon club sandwich	
Croustillants de crevettes (8 pièces)	15	Club saumon, salade de légumes croquants	18
Prawn fritters (8 pieces)		Salmon club sandwich, crispy vegetable salad	
Beignets de calamars, sauce cocktail	13	Croque-monsieur gratiné	17
(10 pièces)		Croque Monsieur gratin	
Calamari fritters, cocktail sauce (10 pieces)			

Seafood Menu

59€ par personne - per person

Amuse-bouche du chef

Sashimi de saumon gravlax condiment iodé, citron vert

Salmon sashimi gravlax, sea seasoning, lime
-Crozes-Hermitage Cour de Récré- 10€

Pavé de thon mariné au citron tomates confites, olives

Lemon-marinated tuna steak, confit tomatoes, olives
-Mâcon-Bussièrès Les Clos -10€

Supplément assortiment de fromages à 12€

Cheese platter supplement at €12

Pavlova mangue, fruit de la passion

Pavlova, mango, passion fruit

Our land menu

59€ par personne - per person

Amuse-bouche du chef

Carpaccio de bœuf stracciatella, poivron, huile d'olive vierge, citron

Beef carpaccio, stracciatella, bell pepper, extra virgin olive oil, lemon
-Crozes-Hermitage, Malfondière- 12€

Moelleux de poulet jaune piperade de légumes, pomme rôtie

Free-range chicken, vegetable piperade, roasted apple
-Rasteau Bressy Masson- 9€

Supplément assortiment de fromages à 12€

Cheese platter supplement at €12

Fraise Melba

(coupe de glace à la fraise, coulis de fraises et chantilly)

Strawberry Melba

(strawberry ice cream sundae, strawberry coulis, and whipped cream)

Vegetarian Menu

59€ par personne - per person

Amuse-bouche du chef

Burrata & légumes de saison, tomates anciennes, roquette

Burrata & seasonal vegetables, heirloom tomatoes, arugula

-Crozes Hermitage, cour de Récré- 10€

Ravioles de légumes grillés, crème de tomate, aromates

Grilled vegetable ravioli, tomato cream, herbs

-Crozes-Hermitage Malfondiere- 12€

Assortiment de fromages

Cheese platter

Pain perdu glace vanille, sauce caramel

French toast, vanilla ice cream, caramel sauce

Salads

Our salads are served as main courses.

Salade César de poulet croustillant, copeaux de parmesan, croûtons, sauce César

Crispy chicken Caesar salad with parmesan shavings, croutons and Caesar dressing

-Crozes Hermitage, cour de récré- 10€

Salade niçoise au thon snacké, haricots verts, olives, pommes de terre, poivron et œuf

Niçoise salad with seared tuna, green beans, olives, potatoes, bell pepper and egg

-Crozes Hermitage, cour de récré- 10€

Salade méditerranéenne, pastèque, feta, concombre, olives, menthe, citron

Mediterranean salad, watermelon, feta, cucumber, olives, mint, lemon

-Crozes Hermitage, cour de récré- 10€

Soups

Soupe à l'oignon gratinée au fromage

Onion soup topped with cheese

Soupe de tomate avec boulettes de viande

Tomato soup with meatballs

Soupe aux champignons

Mushroom soup



Starters

Carpaccio de bœuf stracciatella, poivron, huile d'olive vierge, citron

Beef carpaccio, stracciatella, bell pepper, extra virgin olive oil, lemon

-Pouilly-fumé, domaine des Berthies" -11€

18

Tartare de thon façon vitello tonnato câpres, parmesan, citron, oignon rouge

Tuna tartare vitello tonnato style, capers, parmesan, lemon, red onion

-Altobello Primitivo -10€

21

Tataki de bœuf soja, citron, gingembre, sésame

Beef tataki, soy sauce, lemon, ginger, sesame

-Altobello Pinot Grigio -8€

20

Sashimi de saumon gravelax condiment iodé, citron vert

Salmon sashimi gravlax, sea seasoning, lime

-Château Favori, Provence -8€

19

Tartare de bœuf assaisonné, toast

Beef tartare seasoned, toast

-Crozes Hermitage, cour de Récré -10€

18

Burrata & légumes de saison

Burrata & seasonal vegetables

-Altobello Primitivo -10€

17

Carpaccio de betterave, raisins, framboises et noix

Beetroot carpaccio, raisins, raspberries, and nuts

-Château Favori, Provence -8€

16

Pasta

Rigatoni, pesto de basilic, burrata

Rigatoni, basil pesto, burrata

-Pinot Blanc "Schengen"-9€

20

Spaghetti au homard, bisque crémeuse, herbes fraîches

Lobster spaghetti, creamy lobster bisque, fresh herbs

-Pinot Blanc "Schengen"-9€

44

Ravioles de légumes grillés, crème de tomate, aromates

Grilled vegetable ravioli, tomato cream, herbs

-Auxerrois "Schengen"-9€

21

Fish

Pavé de thon mariné au citron, tomates confites, olives

Lemon-marinated tuna steak, confit tomatoes, olives

-Mâcon-Bussièrès Les Clos -10€

29

Pavé de saumon rôti, légumes de saison et fine semoule

Roasted salmon fillet, seasonal vegetables and fine semolina

-Mâcon-Bussièrès Les Clos -10€

28

Filet de dorade snacké, risotto au fenouil

Pan-seared sea bream fillet, fennel risotto

-Crozes Hermitage, cour de récré- 10€

27

Sole meunière pour 1 ou 2 personnes (450-500 g), beurre d'écrevisses, pommes de terre, persillade et légumes

Sole meunière (450-500 g), crayfish butter, potatoes, parsley and vegetables

-Crozes Hermitage, cour de récré- 10€

59

Meats

Boulettes de viande à la provençale, courgettes, poivrons, tomates et frites

Provençal meatballs, zucchini, bell peppers, tomatoes and French fries
-Châteaux Vieux Coutelin- 11€

25

Souris d'agneau confite (500 g), courgette rôtie aux aromates et purée

Confit lamb shank (500 g), roasted zucchini with herbs and mashed potatoes
-Rasteau Bressy Masson -9€

35



Moelleux de poulet jaune piperade de légumes et pomme rôtie

Free-range yellow chicken, vegetable piperade and roasted potato
-Rasteau Bressy Masson -9€

29

Filet de bœuf tendre, sauce béarnaise, légumes de saison et frites

Tender beef fillet, béarnaise sauce, seasonal vegetables and chips
-Marqués De Caceres Excellens Cuv especial Crianza -11€

41

Entrecôte 350gr, légumes de saison, sauce au choix et frites

350g rib steak, seasonal vegetables, choice of sauce and chips
-Château Vieux Coutelin -11€

36

Tartare de bœuf préparé minute, salade, toast et frites

Freshly prepared beef tartare, salad, toast and chips
-Altobello Primitivo -11€

26



Schnitzel l'original, légumes et frites

Original schnitzel, vegetables and chips

Option: mushroom sauce

-Rasteau Bressy Masson -9€

24

+1€

Surf and Turf (Filet, gambas), sauce miel et frites

Surf and Turf (Filet, prawns), honey sauce and chips
-Crozes-Hermitage Malfondiere -12€

43

Bavette de bœuf sauce à l'échalote et frites

Flank steak, shallot sauce and chips
-Château Vieux Coutelin -11€

29



Tomahawk 1 kg à partager selon arrivage, légumes de saison, 3 sauces au choix et frites

Tomahawk steak 1 kg to share, depending on availability, seasonal vegetables, choice of 3 sauces and chips
-Rasteau Bressy Masson- 9€

90

To share
pour 2 pers.

Sauces & Extras:

+5€

- Mushrooms - Pepper - Béarnaise sauce - Maître d'hôtel butter
- French fries (Truffle mayonnaise (+2€))- Rice - Vegetables - Mashed potatoes - Spaghetti

Cooking:

- Blue/ Rare 45°C
- Rare/medium rare 55°C
- Medium/ medium well 60°C
- Well done/ well-done 70°C

Burgers

Bread from the Atelier Croissant bakery

Burger de bœuf, cheddar, oignons frits, sauce cocktail, salade

Beef burger, cheddar cheese, fried onions, cocktail sauce, salad

24,5

Burger Caprese bœuf, stracciatella, tomate, basilic

Caprese burger, beef, stracciatella, tomato, basil

25

Burger de poulet sauce cajun, cheddar, oignons frits, sauce cocktail, salade

Chicken burger with Cajun sauce, cheddar, fried onions, cocktail sauce, salad

24

Nos burgers sont accompagnés de frites. Our burgers are served with chips.

Desserts

Coeur coulant au chocolat et glace vanille	12
Chocolate lava cake with vanilla ice cream	
Pavlova exotique, mangue et fruit de la passion	12
Exotic pavlova with mango and passion fruit	
Pain perdu brioché, glace vanille chantilly	11
Brioche French toast with vanilla ice cream and whipped cream	
Café gourmand	12
Gourmet coffee	
Tartelette framboise	12
Raspberry Tartlet	
Crème brûlée vanille	12
Vanilla crème brûlée	
Tarte citron meringuée	12
Lemon meringue tart	
Entremet à l'abricot, amandes croquantes	12
Apricot entremet with crunchy almonds	

Ice Cream + Sorbet

Une boule / Scoop of ice cream	3
Vanille, chocolat, fraise, pistache, moka, mangue, citron, framboise, coco Vanilla, chocolate, strawberry, pistachio, mocha, mango, lemon, raspberry, coconut	
Fraise Melba (coupe de glace à la fraise, coulis de fraises et chantilly)	11
Strawberry Melba (strawberry ice cream sundae, strawberry coulis, and whipped cream)	
Dame Blanche, glace à la vanille, crème fouettée, chocolat Valrhona	9
Dame Blanche, vanilla ice cream, whipped cream and Valrhona chocolate	
Sorbet Hollandais (glace à la fraise, fruits frais, smoothie)	13
Nederlands sorbet (strawberry ice cream, fresh fruit, smoothie)	
Coupe Exotique - Mangue, coco, fruit de la passion	12
Exotic Cup - Mango, coconut, passion fruit	

Hot drinks

Espresso	3.50
Espresso Doppio	5
Café Lungo	3.5
Cappuccino	4
Latte Macchiato	4.5
Thé	4
Chocolat chaud	4.5

Digestifs

Amaretto Valk	9	Grand Marnier	9
Disaronno	10	Sambuca	9
Licor 43	9	Limoncello Valk	9
Cointreau	9	Luxardo Limoncello	10
Grappa	9	Baileys	10
		Chartreuse	12

Des questions sur nos allergènes ? Demandez la carte des allergènes à votre serveur !
Any questions about our allergens? Ask your server for the allergen menu!