

Nos Viandes

Our Meat

<i>Tartare de Bœuf Traditionnel accompagné de ses frites maison</i> <i>Traditional Beef Tartar served with French fries</i>	575Rs
<i>Tournedos de Bœuf sauce au vin rouge accompagné d'un duo de purée surprise</i> <i>Tournedos of Beef red wine sauce accompanied by mashed duo</i>	782Rs
<i>Magret de Canard entier sauce tamarin et ses frites maison</i> <i>Whole Duck breast tamarind sauce and French fries</i>	736Rs
<i>Echine de Porc au Caramel et 10 épices servi avec son riz aromatisé</i> <i>Caramel Pork Loin and 10 spices served with aromatic rice</i>	529Rs
<i>Vol au Vent de Poulet revisité accompagné de son gratin de chou chou</i> <i>Chicken Vol au Vent revisited accompanied with gratin of chou chou</i>	506Rs

Nos Pâtes

Our Pasta

<i>Ravioli de Poulet, champignon et fromage à la crème relevé à l'huile de Truffe</i> <i>Chicken, Mushroom and Cheese Ravioli, with cream highlighted with Truffle oil</i>	460Rs
<i>Tagliatelle au Marlin fumé et poireaux crémeuse au pesto de basilic</i> <i>Smoked Marlin and leeks tagliatelle in the creamy pesto basil</i>	414Rs
<i>Tagliatelle de Dorade émulsion de coco et citron vert</i> <i>Tagliatelle of Sea Bream with coconut and lime emulsion</i>	437Rs