

Assiettes Fraîcheur

Salade Caesar au poulet croustillant	19,50
<i>Salade romaine, aiguillette de poulet pané, œuf poché, tomates, avocat, Parmesan, sauce César Salad, chicken fingers, poached egg, tomatoes, avocado, parmesan cheese, César dressing</i>	
Poke Bowl au Saumon mariné soja et citron vert, avocat, fève d'Edamame, sésame	21,50
<i>Soy and lime marinated salmon poke bowl with avocado, edamame bean, sesame</i>	
Assiette Fraîcheur	22,50
<i>Jambon crû d'Italie, Melon, Tomates, Mozzarella, basilic, huile d'olives, avocat Parma ham, Melon, Tomatoes, Mozzarella cheese, basil, olive oil, avocado</i>	

Tartares & Carpaccio

Terre et mer

Chirashi au saumon, avocat, riz vinaigré, coulis de mangues, poudre de citron Combava	21,50
<i>Chirashi with salmon, avocado, rice, mango coulis, Combava, lemon powder</i>	
Tataki de thon, sauce Tériyaki, salade de fenouil, concombre, radis et sésame grillé	22,50
<i>Hand cut fresh tuna tataki, teriyaki sauce, fennel, cucumber, radish salad & grilled sesame</i>	
Tartare de bœuf, épices fumés de la Vera, avocat & Frites	
20,50	
<i>Raw minced beefsteak topped avocado & French fries</i>	
Carpaccio de bœuf, citron vert, pickles d'oignon rouge, pesto, copeaux Parmesan, Frites	19,50
<i>Beef carpaccio, lime, red onions pickles, Parmesan shavings, & French fries</i>	

La Pasta

Linguini à la carbonara : Bacon, Parmesan, œuf	19,50
<i>Pasta With bacon, parmesan cheese and egg</i>	
Tagliolini fraîches, Demi homard et sa bisque de crustacés	
27,50	
<i>Pasta, ½ lobster and shellfish bisque</i>	
Lasagnes fraîches gratinées au four	18,50
<i>Fresh Baked lasagna pasta italian style</i>	

Plats Principaux

Cocotte de Moules Marinières, Frites : selon arrivage	19,50
<i>Mussels in white wine sauce & French-fried potatoes</i>	
La grande Milanaise de poulet fermière, Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olives	
24,50	
<i>Breaded chicken cutlet, mashed potatoes with olive oils</i>	
Bavette de bœuf Angus sur le grill, Pommes de terre grenaille, sauce BBQ	
24,50	
<i>Angus beef flank steak on the grill, potatoes, BBQ sauce</i>	
Cœur de rumsteck poêlée au poivre noir, flambé au cognac, Frites	26,50
<i>Pan-fried fillet of beef with black pepper, flambéed with Cognac, French fries</i>	
Chicken Burger	19,50
Bun bio, poulet croustillant, crème de ciboulette, citron vert, frites	
<i>Bun, Salad, chicken fingers, tomatoes, green lemon, cream & French fries</i>	
Cheese Burger USA	19,50
Bun bio, bœuf haché, bacon, cheddar, frites	
<i>Bun, hamburger, cheddar, bacon, French fries</i>	

La Pizza

La Bufalina	16,50
Sauce tomate, buffala 125 g, basilic	
La Regina	16,50
Sauce Tomate, mozzarella Fior di latte, champignons frais, jambon blanc au torchon	
<i>Tomatoes sauce, cheese, fresh mushrooms, country ham</i>	
La Spéciale Bilig	17,50
Mozzarella Fior di latte, tomate fraîche, jambon Italien, Roquette, Parmesan, huile d'olive	
<i>Italian ham, rucola, parmesan, olive oil</i>	
La Blanche : fromages, crème de truffe & Mortadelle à la truffe, Roquette	18,50
<i>Four cheeses and truffle cream, mortadella</i>	

Supplément Œuf +1,50 €

Plat ou Pizza pour 2 : Supplément Couvert 6,5 €

Spécialités Galettes de blé noir

Complète : œuf, jambon blanc, fromage <i>French Pancakes Salted, with farm egg, country ham and cheese</i>	13.50
Galette Végétarienne : œuf miroir, épinard, fromage <i>with spinach, farm egg sunny side up and cheese</i>	13.50
L'Italienne Caprese royale : Bufala 125 g, jambon de Parme, tomates 16.00 <i>With Italian ham, fresh tomatoes, mozzarella bufala</i>	
Galette Norvégienne : Saumon fumé, avocat, crème & ciboulette <i>Smoked salmon, cream, lemon, chives, avocado,</i>	18,50
Galette Burger : Haché de bœuf, œuf, frites, cheddar <i>With cheddar cheese, beef Charolais, farm egg, French fries</i>	18,50

Crêpes Sucrées au Froment

Crêpe au sucre <i>With sugar</i>	5.50
Crêpe citron, ou Miel de fleurs, ou confiture <i>With lemon or honey or with lemon & honey</i>	6.00
Crêpe Caramel beurre salé <i>with salted butter caramel</i>	7.00
Crêpe Chocolat Noir <i>with hot chocolate sauce</i>	7.00
Crêpe Poire – Chocolat noir – Amandes <i>with hot chocolate sauce, pear, almonds</i>	8.50
Crêpe Nutella <i>with Nutella</i>	7.00
Crêpe Nutella – Banane <i>with Nutella & banana</i>	8.50
Aumônière Fraises Melba, <i>Glace vanille, fraise fruits, chantilly, coulis de fruits rouges</i> <i>Vanilla ice cream, strawberries fruit, whipped cream</i>	11.50
Aumônière Dame Blanche <i>Glace vanille, chocolat chaud, chantilly</i> <i>Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream</i>	11.00
La Split : Banane, glace vanille chocolat fraise, chocolat, chantilly <i>Banana fruit, vanilla, strawberries and chocolate ice cream, chocolate sauce, Chantilly</i>	11.50

Supplément : Boule de glace artisanale + 2,20 € Chantilly + 1,70 €

Desserts Maison

Tiramisu Maison à la pistache et framboises	10,00
<i>Homemade raspberries and pistachio tiramisu</i>	
Carpaccio d'ananas frais, boule de glace	10,00
<i>Fresh Pineapple carpaccio, ice cream</i>	
Moelleux au Chocolat, cœur coulant (7 mn de cuisson)	10,00
<i>Chocolate cake fondant with creamy chocolate</i>	

Coupes de glaces

Coupe de glaces Artisanales (3 boules)	7,50
Crème glacée : Vanille, Chocolat, Caramel, Café, Sorbet : Fraîse, Citron, Framboise, Mangue	
<i>Cup of ice cream</i>	
Profiteroles au chocolat maison, crème Chantilly	8.50
<i>Homemade chocolate profiteroles with Chantilly cream</i>	
Fraises melba : Glace vanille, fraises fruits, coulis de fruits rouges et chantilly	9,50
<i>Vanilla ice cream, strawberries fruit, whipped cream</i>	
Banana split : vanille, chocolat et sorbet fraise, chocolat chaud, banane, chantilly	9,50
<i>Banana fruit, vanilla, strawberries and chocolate ice cream, chocolate sauce, chantilly</i>	
Dame blanche : glace vanille, chocolat chaud et chantilly	8,50
<i>Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream</i>	
Coupe Amarena : Glace vanille, cerises Amarena, chantilly	8.50
<i>vanilla ice cream with amarena cherries & whipped cream</i>	
Coupe Limoncello : Sorbet citron vert, limoncello	9,50
<i>Lemon sorbet, limoncello</i>	
Coupe Colonel : Sorbet citron vert, Vodka	9.50
<i>Lemon sorbet, Vodka</i>	