



## LA CARTE



### Entrées

*Salade de fruits de mer et fruits de saison* 25 €  
*Poulpe/Crevette/Truite fumée/Gravelax/ Gambas*  
*Seafood and seasonal fruits salad*  
*Octopus/Shrimp/Smoked trout/Gravelax/ Prawns*

*Salade de Crioutin chaud et son melon à l'italienne* 20 €  
*Warm Crioutin cheese salad and its Italian style melon*

*L'assiette de Truites* 22 €  
*Gravelax/truite fumée/ceviche*  
*Trout platter*  
*Gravelax/Smoke trout/ceviche*

*Palette de Charcuterie* 18 €  
*Charcuterie board*

### Poissons

*Filet d'Ombre Chevalier, crème souci au miel* 28 €  
*Char fillet, marigold flower cream with honey*

*Duo de truite tressées à la crème d'herbes aromatiques* 22 €  
*Duo of braided trout with aromatic herbs cream*

### Viandes

*Côtes de veau sauce tomate mozzarella basilic* 28 €  
*Veal chops with tomato, basil and mozzarella sauce*

*Suprême de poulet fumé à la pomme de pin et son jus aux herbes du jardin* 20 €  
*Smoked chicken supreme with pinecone and its herbs juice*

*Entrecôte de bœuf au beurre café de paris* 33 €  
*Beef rib steak with café de Paris butter*

*Prix nets boissons non comprises / Net prices without beverages*  
*Si vous souhaitez changer d'accompagnement, merci de nous le signaler.*  
*If you want to change your side dish, please tell us.*

