

Cette carte vous est proposée par notre Chef Marc Antoine Guerri

*This menu is suggested by our Chef Marc Antoine Guerri*

**«La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont.»**

Maurice Edmond Sailland dit Curnonsky, critique culinaire 1872.1956



## Nos Entrées et Salades

*Our Appetizers and Salads*

- 
- |   |     |
|---|-----|
| <b>Foie gras poêlé, toast de pain d'épices maison</b><br><i>Et sa figue rôtie, sauce porto</i><br><i>Foie gras roaster, homemade gingerbread toast &amp; grilled fig</i>                    | 16€ |
| <b>Ceviche de saumon aux agrumes</b><br><i>Salmon tartar with citrus</i>  | 14€ |
| <b>Burrata di buffala et sa roquette</b><br><i>Tomates cerises et olives Taggiasche</i><br><i>Burrata with mixed rocket, cherry tomatoes and Taggiasche olives</i>                          | 15€ |
| <b>Tartare d'avocat, écrevisses et mangues</b><br><i>Vinaigrette au citron yuzu, chips de pain de campagnes</i><br><i>Avocado, crayfish and mango tartar, yuzu, traditional bread chips</i> | 16€ |
| <b>Caesar Salade</b><br><i>Façon Garden View</i><br><i>Caesar Salad from the Garden View</i>  | 14€ |

## Sélection de Viandes

Origine France et U.E

*Selection of Meat*

Ballotine de volaille fermière d'Ardèche Farçi au tomates et poivrons confits sur son lit d'épinards frais <i>Poultry ballotine stuffed with tomatoes and comfit pepper on a bed of spinach</i>	24€
Effeillé de boeuf Simmental, jus corsé au romarin, Poêlée de légumes façon ratatouille <i>Slice of beef, rosemary reduced sauce, stir-fried vegetables, ratatouille style</i>	26€
Côtelettes d'agneau sur sa polenta crémeuse, Jus d'agneau et son bouquet de légumes fânes <i>Lamb chop and creamy polenta, lamb sauce and vegetables bouquet</i>	24€
Escalope de veau milanaise sauce Marsala, tagliatelles fraîches <i>Milanese veal cutlet, Marsala sauce, fresh tagliatelle</i>	22€
Tartare de boeuf au couteau, à notre façon et ses frites <i>Beef tartar in the knife, Garden View style and french fries</i>	20€


## Sélection de Poissons

*Selection of Fish*

Filet de bar à l'unilatérale flambé au pastis et sa compoté de fenouil <i>Sea bass filet unilateral flambé with pastis, fennel compote</i>	22€
Pavé de sandre sur sa fricassée d'asperges en deux couleurs Jus d'asperges aux notes délicates de truffes <i>Pike-perch slab on a bed of two-colors asparagus fricassee, asparagus sauce perfumed with truffle</i>	24€
Filet de rouget grondin, tatin de légumes, jus à la Rougail <i>Gurnard red mullet filet, vegetables tatin, Rougail sauce</i>	22€
Merlu rôti et son jus vanillé, pôelé de pommes de terre vitelottes <i>Roasted hake, vanilla sauce, stir-fried vitelottes potatoes</i>	22€
Frito misto, crème légère citronnée aux herbes fraîches <i>Frito Misto, light cream with lemon and fresh herbs</i>	19€

## Nos Pâtes & Risottos

*Our Pasta*



Gnocchi à la sauce tomate et basilic, chiffonnade de Speck <i>Gnocchi, tomato and basil sauce, slice of Speck</i>	14€
Linguine allé vongole <i>Linguine allé vongole</i>	17€
Risotto à la truffe <i>Risotto of summer truffle</i>	19€
Lasagne à la bolognaise et son petit bouquet de jeunes pousses <i>Lasagna with Bolognese, young sprout bouquet</i>	19€

# Les Menus du Garden View

Our Garden View Menu

## Suggestion du jour

*Suggestion of the day*

### Plat et Café Gourmand

*Main dish and cafe gourmand*

14 €

*Uniquement le midi / Lunchtime only*

## Menu Enfants

13€

*Children Menu*

*Nuggets de poulet\* / Chicken Nuggets\**

*Ou*

*Steack haché\* / Steak haché\**

*Ou*

*Omelette\* / Omelette pan\**

*Ou*

*Jambon blanc\* / Ham\**

*Ou*

*Pâtes à la sauce tomate /  
Pasta with tomato sauce*

*\*Garnitures aux choix*

*Riz, Poêlée de légumes, Pâtes ou Frites*

*\*Side dishes*

*Rice, mixed fried vegetables, Pasta or French  
fries*

*1 boule de glace / Ice cream*

## Menu Végétarien

25€

*Vegetarian Menu*

*Entrée*

*Tatin de légumes sur son mélange de jeunes pousses*

*Vegetables tatin pie and mix young sprouts*

*Ou*

*Farandole de crudités, vinaigrette truffé*

*Variation of raw vegetables, truffled vinaigrette sauce*

*Plats*

*Risotto aux petits légumes croquants*

*Crisp vegetables risotto*

*Ou*

*Wok de légumes du moment riz parfumé*

*Wok of seasonal vegetables, perfumed rice*

*Dessert*

*Dessert à la carte au choix*

*Dessert from the menu*

## Nos Desserts

*Our Desserts*

Baba au rhum à notre façon

Crème légère à la vanille de Madagascar

*Rum Baba, light cream with Madagascar vanilla*

8€

Tarte au citron meringuée revisitée

*Lemon meringue pie, Garden View style*

9€

Croustillant de bananes flambées

Sauce chocolat et sa glace vanille

*Crunchy bananas foster, chocolate sauce and vanilla ice cream*

8€

Gourmandise chocolat et ses griottines

*Chocolate sweet treat and griottines*

8€

Sabayon de fruits frais au Grand Marnier

*Sabayon of fresh fruits, Grand Marnier*

9€