

## A PARTAGER to share

### **Le croque 'n' truffe**

*Croque monsieur with ham, cheese and truffle*

25€

### **L'asiatique : Nems, Samossas et Crevettes panko**

*Spring rolls, Samossas and panko prawns*

Pour 2 18€

Pour 3 25€

## ENTREES starters

### **Salade césar**

*Ceasar salad*

25€

### **Vegan Poke Bowl : riz, mangue, wakame, edamame, carotte, chou, pousse de soja, concombre, grenade, betterave, tomate, avocat**

*Vegan poke bowl: rice, mango, wakame, edamame, carrot, mixed cabbage, sprout soy, cucumber, grenade, beet, tomato, avocado*

23€

### **Tataki de bœuf à l'Asiatique, salade chinoise et avocat**

*Beef tataki Asian style, Chinese style salad and avocado*

26€

### **Poke Bowl au saumon : riz, mangue, wakame, edamame, chou, carotte, avocat**

*Salmon poke bowl: rice, mango, wakame, edamame, mixed cabbage, carrot, avocado*

26€

### **Tartare de saumon au gingembre, aneth et huile d'olive citronnée**

*Salmon tartar with ginger, dill and lemon olive oil*

22€

## POISSONS fish

<b>Filet de daurade snacké sauce méditerranéenne</b> <i>Snacked seabream filet with Mediterranean sauce</i>	32€
<b>Poulpe sauté en persillade</b> <i>Stir-fried octopus with parsley and garlic</i>	38€
<b>Dos de saumon rôti label rouge, sauce yuzu au piment d'espelette</b> <i>Roasted salmon (label rouge award), yuzu sauce with espelette pepper</i>	34€
<b>Poisson entier grillé (pour 1 ou 2 personnes) - Garniture aux choix</b> <i>Grilled fish (for 1 or 2 persons) - Choice of sides</i>	40€/78€

## GARNITURES sides

**Inclus 2 garnitures par plat / Included 2 sides per dish**

**Riz parfumé / wok de légumes / légumes confits / salade mixte / frites / purée de pomme de terre ou  
sucrine à l'huile d'olive, citron, copeaux de parmesan et tomates confites**  
*Rice / vegetables wok / roasted vegetables / mixed salad / French fries / mashed potatoes or  
sucrine salad with olive oil, lemon, parmesan shavings and candied tomatoes*

<b>Garniture supplémentaire</b> <i>Additional side</i>	8€
---	----

## VIANDES meat

<b>Belle entrecôte grillée, sel aux épices et sirop d'érable</b> <i>Grilled rib steak, spicy salt and maple syrup</i>	<b>36€</b>
<b>Burger du Pearl au fromage de brebis</b> <i>Pearl's burger with sheep cheese</i>	<b>35€</b>
<b>Poulet sauté à la provençale</b> <i>Provençal style stir-fried chicken</i>	<b>31€</b>
<b>Double tataki de bœuf à l'Asiatique garni salade chinoise et avocat</b> <i>Double beef tataki Asian style with Chinese style salad and avocado</i>	<b>34€</b>
<b>Tartare de bœuf classique, frites et salade</b> <i>Classic beef tartar, french fries and green salad</i>	<b>32€</b>

## GARNITURES sides

**Inclus 2 garnitures par plat / Included 2 sides per dish**

**Frites / purée de pomme de terre / salade mixte / légumes confits / wok de légumes / riz parfumé ou surcine à l'huile d'olive, citron, copeaux de parmesan et tomates confites**  
*French fries / mashed potatoes / mixed salad / roasted vegetables / vegetables wok / rice or sucrine salad with olive oil, lemon, parmesan shavings and candied tomatoes*

<b>Garniture supplémentaire</b> <i>Additional side</i>	<b>8€</b>
---	-----------

# VEGETARIEN

**Assiette plaisir : assortiment de garnitures chaudes et froides**

*Pleasure plate : warm and cold assortment of sides*

28€

**Wok de légumes et riz parfumé**

*Vegetables wok and rice*

26€

# MENY ENFANT kids

**Steak haché**

*Beef (Ground)*

20 €

**Filet de poulet pané**

*Crispy chicken*

20 €

**Cabillaud pané**

*Breaded fish*

20 €

**Les plats peuvent être accompagnés de frites, riz ou légumes / Une boule de glace au choix en dessert**

*Can be served with french fries, rice or veg / A scoop of ice cream of your choice for dessert*

# NOS DESSERTS

## « Fait maison - Homemade »

<b>Tarte citron meringuée, gel citron vert, basilic</b> <i>Lemon meringue tart, lime jelly and basil</i>	16€
<b>Maxi cookie trois chocolats et praliné, glace caramel</b> <i>Large cookie with three chocolates and praline, caramel ice cream</i>	16€
<b>Pavlova fruits rouges</b> <i>Red fruits pavlova</i>	16€
<b>Cœur coulant chocolat, boule de glace vanille</b> <i>Chocolate flowing heart fondant with vanilla ice-cream</i>	16€
<b>Café gourmand</b> <i>Coffee with a selection of desserts</i>	17€
<b>Glaces Barbarac – Sorbets (3 boules)</b> <i>Ice creams – Sorbets</i> Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Coco, Caramel, Yaourt Sorbets : Fraise, Framboise, Mangue, Passion, Citron jaune <i>Ice Cream : vanilla, chocolate, coffee, pistachio, coconut</i> <i>Sorbet : strawberry, raspberry, mango, passion fruit, lemon</i>	15€