

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

Cesar salad

25€

Feuilleté aux champignons et fromage frais, mesclun

Puff pastry with mushrooms and fresh cheese, mesclun

24€

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

Beef tataki with Chinese style salad and avocado

26€

Salade d'hiver : potimarron rôti, mesclun, endive, tomate, avocat, carotte, noix et pomme

Winter salad : Roasted pumpkin, mesclun, endive, tomato, avocado, carrot, walnuts and apple

24€

Avocado toast au saumon fumé et bouquet de roquette

Avocado toast with smoked salmon and arugula salad

25€

POISSONS fish

Dos de cabillaud sauce vin blanc, gingembre et tomate <i>Cod fish with white wine sauce, ginger and tomato</i>	33€
Poulpe sauté en persillade <i>Stir-fried octopus with parsley and garlic</i>	38€
Dos de saumon en croûte de basilic <i>Salmon in basil crust</i>	34€
Filet de daurade snacké, sauce crémeuse à la moutarde à l'ancienne et estragon <i>Snacked seabream filet, creamy sauce with old-fashioned mustard and tarragon</i>	32€

GARNITURES sides

Inclus 2 garnitures par plat / Included 2 sides per dish

Riz parfumé / purée de butternut / légumes confits / salade mixte / frites / purée de pomme de terre ou pomme grenaille rôtie à l'ail et au thym <i>Rice / squash butternut puree / roasted vegetables / mixed salad / French fries / mashed potatoes or grenaille potatoes roasted with garlic and thyme</i>	
Garniture supplémentaire <i>Additional side</i>	8€

VIANDES meat

Belle entrecôte grillée sauce aux champignons <i>Grilled rib steak with mushroom sauce</i>	38€
Burger du Pearl à la raclette <i>Pearl's burger with raclette cheese</i>	35€
Sauté de veau aux olives <i>Veal stew with olives</i>	34€
Double tataki de bœuf à l'Asiatique garni salade chinoise et avocat <i>Double beef tataki with Chinese style salad and avocado</i>	34€
Tartare de bœuf classique, frites et salade <i>Classic beef tartar, french fries and green salad</i>	32€

GARNITURES sides

Inclus 2 garnitures par plat / Included 2 sides per dish

**Frites / purée de pomme de terre / salade mixte / légumes confits / purée de butternut / riz parfumé ou
Pomme de terre grenaille rôtie à l'ail et au thym**
*French fries / mashed potatoes / mixed salad / roasted vegetables / squash butternut puree / rice or
grenaille potatoes roasted with garlic and thyme*

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

VEGETARIEN

Assiette plaisir
Pleasure plate

29€

Riz parfumé et légumes rôties
Rice and roasted vegetables

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 »

Tartelette poire bourdaloue <i>Bourdaloue pear tartlet</i>	16€
Cappuccino aux marrons glacés <i>Cappuccino with candied chestnuts</i>	16€
Profiteroles à la pistache <i>Pistachio profiteroles</i>	16€
Cœur coulant chocolat, boule de glace vanille <i>Chocolate flowing heart fondant with vanilla ice-cream</i>	16€
Café gourmand <i>Coffee with a selection of desserts</i>	17€
Glaces Barbarac – Sorbets (3 boules) <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€