

A partager à l'APERU

To share for aperitif

ASSIETTE ASIATIQUE 26€
Nems poulet, gyosa poulet, brochettes de poulet yakitori, crevettes torpedo
Asian dishes : Spring rolls chicken, gyosa chicken, chicken yakitori skewers, shrimps tempura style

SÉLECTION DE CHARCUTERIES IBÉRIQUES 24€
Jambon Ibérique de Cebo, Chorizo Ibérique de Bellota 'Cular', Saucisson Ibérique de Bellota 'Cular'
Cebo Iberian Ham, Bellota 'Cular' Iberian Chorizo, Cular' Iberian Bellota Sausage

AVOCADO TOAST 20€
Saumon fumé et avocat sur son pain de campagne
Smoked salmon and avocado on farmhouse bread

CALAMARS FRITS EN PERSILLADE 18€
Fried squid with parsley sauce

BRUSCHETTA TARTARE DE BOEUF 18€
Bruschetta Beef Tartare

BRUSCHETTA TOMATE / BURRATA DI BUFALA 16€
Bruschetta Tomato / Burrata di Bufala

SÉLECTION DE FROMAGES 15€
Camenbert Di Bufala, Tomme de Savoie, Chèvre Ste Maure, Saint Félicien

CAVIAR BAERI BY KASNODAR sur Glace pilée
Caviar Baeri by Kasnodar on crushed ice
La boîte de 30g 55€
La boîte de 50g 90€
La boîte de 100g 180€

Menu ENFANT

Children's menu

STEACK HACHÉ ou FILET DE POULET CRISPY 19€
Frites fraîches ou Pommes de Terre Grenailles & glace Nestlé au choix
& boisson soft au choix

Chopped steak or crispy chicken fillet
Fresh Chips or Small Potatoes
and Nestlé ice cream of your choice
and soft drink of your choice

Nos ENTREES

Our Starter

TRIO D'ASPERGES BLANCHES DE NAVARRE 15€
120g de délice et sauce mousseline
Trio of white asparagus from Navarre with mousseline sauce

FOIE GRAS DE CANARD ET SES TOAST 17€
Duck foie gras and toasts

CALAMARS FRITS EN PERSILLADE 18€
Fried squid with parsley sauce

AVOCADO TOAST 20€
Saumon fumé et avocat sur son pain de campagne
Smoked salmon and avocado on farmhouse bread

CAVIAR BAERI BY KASNODAR sur Glace pilée
Caviar Baeri by Kasnodar on crushed ice
La boîte de 30g 55€
La boîte de 50g 90€
La boîte de 100g 180€

Nos SALADES

Our Salads

SALADE CAESAR 24€
Salade Romaine, filet de poulet, poitrine grillée, parmesan, œuf mollet, croûtons, anchois
Romaine salad, chicken fillet, grilled breast, parmesan, soft-boiled egg, croutons, anchovies

SALADE TOMATE / BURRATA ET SAN DANIELE 24€
Déclinaison de tomates colorées & pesto maison, Burrata di Bufala 125g, Jambon Di San Daniele
Colourful tomatoes & homemade pesto, Burrata di Bufala, Ham Di San Daniel,

POKEBOWL SAUMON FUMÉ 28€
Riz thaï, sauce soja & miel, mangue, citron vert, radis, wakame, avocat, concombre tzatziki, carottes, oignons rouges, edamame, chou rouge, graines de sésame
Mango, Thai rice, soya sauce, lime, avocado, radish, cucumbers tzatziki, red onions, carrots, wakame, edamame, sesame seeds

SALADE DE GAMBAS ET COCO 30€
Salad, Prawns, coconut and lychee vinaigrette

SALADE DE HOMARD FACON CAESAR 32€
Salade Romaine, homard, poitrine grillée, parmesan, œuf mollet, croûtons
Caesar style lobster salad : Romaine salad, lobster, grilled breast, parmesan, soft-boiled egg, croutons

Nos TARTARES

Our Tartars

TARTARE DE BOEUF FOIE GRAS ET SAUCE TRUFFE 29€
 Dés de foie gras de canard, huile d'olive, sauce truffe 5%, fleur de sel, poivre noir, frites fraîches & salade
 Diced duck foie gras, olive oil, truffle sauce 5%, Salt flower, black pepper, french fries & salad

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS TRADITIONNEL 26€
 Cornichons, câpres, persil, oignons, moutarde, tabasco, Worcester sauce, jaune d'oeuf, frites fraîches & salade
 Traditional beef tartar (gherkin, capers, onions, mustard, tabasco, Worcester sauce, egg yolk) with french fries & salad

TARTARE DE SAUMON FUMÉ ET RILLETES DE THON 28€
 Saumon fumé, rillettes de thon à l'escabèche, mousseline, frites fraîches & salade
 Smoked salmon, tuna rillettes with escabeche, mousseline, french fries & salad

TARTARE DE THON AUX SAVEURS ASIATIQUES 26€
 Thon frais, avocat, infusion thaï (citronnelle, gingembre, coriandre, sauce soja sucrée, cacahuètes), graines de sésame, frites fraîches & salade
 Tuna, avocado, sesame seeds, thai sauce (lemongrass, ginger, coriander, sweet soya sauce, peanuts), french fries & salad

DUO DE TARTARES « TERRE » 27€
DUO OF "EARTHY" TARTARS
 2 Minis tartares de bœuf charolais : Traditionnel et Foie gras sauce truffe, frites fraîches & salade
 2 mini Charolais beef tartars : Traditional and Foie gras with truffle sauce, french fries & salad

DUO DE TARTARES « MER » 27€
DUO OF "SEA" TARTARS
 2 Minis tartares : Thon/Avocat et Saumon fumé/Rillette de Thon, frites fraîches & salade
 2 Mini Tartars : Tuna/Avocado and Smoked Salmon/Tunaillette, french fries & salad

ACCOMPAGNEMENTS

Dish

Frites Fraîches,
Salade Composée,
Poêlée de Légumes,
Pommes de Terre Grenailles,
Purée de Patates Douces
 French fries,
 Extra Salad, Vegetables,
 Small Potatoes,
 Sweet Potato Purée

6€

Nos VANDRES

Our Meats

BURGER LA PAILLOTE 25€
 Avec son pain artisanal, steak haché boeuf, compotée d'avocat épicée, cheddar & ses frites fraîches
 Cheeseburger & its artisanal bun, chopped beef steak, spicy avocado sauce, cheddar... & french fries

BURGER LA PAILLOTE VEGGI 25€
 Avec son pain artisanal, Steak Végé, compotée d'avocat épicée, cheddar & ses frites fraîches
 Cheeseburger & its artisanal bun, veggie steak, spicy avocado, sauce, cheddar... & french fries

BURGER BRESSAN 25€
 Avec son pain artisanal, filet de poulet crispy, salade, cornichons, tomme de savoie & ses frites fraîches
 Bressan Cheeseburger & its artisanal bun, crispy chicken fillet, salad, gherkins, savoy tomme & french fries

PLUMA IBÉRIQUE GRILLÉE AU THYM 28€
 Avec ses pommes et terre Grenailles
 With its Small potatoes

CARPACCIO DE BŒUF ET SA BURRATA 29€
 Carpaccio de bœuf « Black-Angus » 140g, burrata 125g
 Black-Angus" beef carpaccio 140g, burrata 125g

COTE DE BOEUF GRILLÉE AUX HERBES (1 Pers.) 45€
 Frites fraîches & salade
 Grilled rib of beef with herbs and french fries & salad

Nos POISSONS

Our Fishes

LOUP ENTIER EN PORTEFEUILLE 32€
 Sauce vierge, légumes croquants
 Whole Sea bass, olive oil sauce, vegetables

POULPE RÔTI, CHORIZO et ARTICHAUDS 29€
 Avec sa purée de patates douces
 With his sweet potato puree and artichokes

GAMBAS FLAMBÉES AU RICARD ET QUINOA 29€
 Prawns flambéed with Ricard and quinoa

PAVÉ D'ESPADON AUX FRAISES DE CARROS 28€
 Avec sa purée de patates douces
 Swordfish steak with Carros strawberries with sweet potato puree

TATAKI DE THON ROUGE 28€
 Légumes thaï croquants, purée de patates douces, cacahuètes, oignons frits
 Tuna tataki, thai style vegetables, sweet potato puree, peanuts, fried onions

LOBSTER ROLLS A LA FRANCAISE 27€
 Homard, pain viennois, salade et sauce mousseline
 Lobster, Viennese bread, salad and mousseline sauce

Nos DESSERTS

Our Dessert

MELON SURPRISE À PARTAGER 18€
Surprise melon to share

CAFÉ GOURMAND 15€
Sélection de 3 pâtisseries du Chef Patissier YOHAN GOUVERNEUR
Coffee & sweets

ASSIETTE DE PASTÈQUE 14€
Watermelon

COUPE DE FRAISES & CHANTILLY 13€
Strawberries & whipped cream

TIRAMISU MAISON REVISITÉ PAR LE CHEF 11€
Chef's homemade tiramisu

Les PATISSERIES ÉMOTIONS 13€
Une sélection de pâtisseries du Chef Patissier YOHAN GOUVERNEUR
à découvrez à l'ardoise du jour
A selection of pastries from Pastry Chef YOHAN GOUVERNEUR
to discover on today's slate

Nos GLACES

Our Ice Cream

BOULE DE GLACE
Vanille, Fraise, Chocolat, Citron, Mangue, Rhum Raisin,
Café, Pistache, Caramel au beurre salé, Coco
Vanilla, Strawberry, Chocolate, Lemon, Mango, Rum Raisin,
Coffee, Pistachio, Salted butter caramel, Coconut

1 Boule 4€
2 Boules 8€
3 Boules 12€

COUPES

FRAISE MELBA	12€	LIMONCELLO GLACE	10€
DAME BLANCHE	12€	COLONEL	12€
CAFE OU CHOCOLAT LIEGOIS	12€	Supplément CHANTILLY	1,50€

Nos Alcools Prestiges et Digestifs

WHISKY, VODKA, GIN, RHUM 4cl	10€	COGNAC Rémy MARTIN VSOP 4cl	14€
LIMONCELLO, MANZANA, GET 27 4cl	10€	GIN HENDRICK'S 4 cl	14€
BAILEYS, AMARETTO Disaronno 4cl	12€	VODKA GREY GOOSE 4 cl	14€
JACK DANIELS 4 cl	12€	DON PAPA / BUMBU 4 cl	14€
IRISH COFFEE	13€	ZACAPA / DIPLOMATICO 4 cl	14€