

DESSERT

EGG CUSTARD WITH CARAMELIZED TOPPING CRÈME BRÛLÉE	7,50 Eur
CARAMELIZED APPLE CRUMBLE WITH BANANA ICE CREAM CRUMBLE AUX POMMES AVEC GLACE À LA BANANE	7,50 Eur
A SELECTION OF ICE CREAMS AND SORBETS CHOIX DE SORBETS ET GLACES	7,00 Eur
CAKE <i>MONT BLANC</i> WITH CHESTNUT CREAM AND MERINGUE GÂTEAU MONT BLANC	7,50 Eur
WARM CHOCOLATE FONDANT WITH VANILLA ICE CREAM FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE À LA VANILLE	7,50 Eur

CHEESE

A SELECTION OF FRENCH AND LOCAL CHEESES SERVED WITH HONEY & CRACKERS ASSIETTE DE FROMAGE À VOLONTÉ	11,00 Eur
---	-----------

SALAD & STARTER

OYSTERS <i>FINES DE CLAIRE</i> N°2 SERVED ON CRUSHED ICE WITH LEMON AND SAUCE MIGNONETTE LES HUITRES CREUSES	3,90 Eur / each 20,00 Eur for 6 pcs
PRIME CHOPPED FILLET OF BEEF PREPARED "BRASSERIE ASTORIJA" STYLE TARTARE DE BOEUF FAÇON 'BRASSERIE ASTORIJA'	12,50 Eur
YELLOWFIN TUNA TARTARE WITH GREEN SALAD, LEMON AND CRISPY BREAD TARTARE DE THON ROUGE	13,50 Eur
SALAD OF GRILLED YELLOW FIN TUNA, FRENCH BEANS, NEW POTATOES, RED ONIONS, OLIVES AND QUAIL EGG SALADE NIÇOISE AU THON GRILLÉ	12,50 Eur
GRILLED GOATS CHEESE WITH CARAMELIZED APPLES, ROASTED BUCKWHEAT AND TRUFFLE HONEY CHEVRE CHAUD POELE AUX POMMES (V)	11,00 Eur
SIX SNAILS WITH GARLIC AND PARSLEY BUTTER SIX ESCARGOTS DE BOURGOGNE À L'AIL ET AU PERSIL	9,50 Eur
CRISPY FRIED CALAMARI, SAUCE TARTARE & LEMON CALAMARS FRITS À LA SAUCE TARTARE	9,50 Eur

PAN-FRIED FOIE GRAS ESCALOPE, CARROT & ORANGE PUREE, GOLDEN RAISINS AND <i>BRIOCHE</i> ESCALOPE DE FOIE GRAS POELÉE, PURÉE DE CAROTTES ET D'ORANGES, BRIOCHE	14,50 Eur
---	-----------

GRILLED GREEN ASPARAGUS, SLICES OF CURED BIGORRE HAM, CONFIT TOMATO AND SHAVED GRUYERE PAN-FRIED SCALLOPS, PARSNIP PURÉE, HERITAGE BEETROOTS, NOILLY PRAT & TARRAGON GEL	12,00 Eur
---	-----------

SOUP

ONION SOUP WITH WHITE WINE AND EMMENTAL CHEESE CROUTONS SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À L'EMMENTAL	7,00 Eur
---	----------

SMOKED EEL CONSOMMÉ CONSOMMÉ D'ANGUILLE FUMÉE	8,50 Eur
--	----------

SOUP OF THE DAY SOUPE DU JOUR	7,00 Eur
----------------------------------	----------

MAIN COURSE

<p>STEAMED MUSSELS WITH FRENCH FRIES MOULES AVEC POMMES FRITES</p> <ul style="list-style-type: none"> NORMANDY STYLE À LA NORMANDE WITH PORTER BEER AND MUSTARD À LA BIÈRE WHITE WINE & PARSLEY MARINIÈRES 	16,00 Eur
<p>CORN-FED CHICKEN WITH GREEN ASPARAGUS, PARSLEY POTATOES & BROWNED BUTTER POULET DE MAÏS</p>	18,00 Eur
<p>LOIN OF LAMB, STRING BEAN SAUTÉ, BEURRE ROUGE SAUCE AND ROASTED NEW POTATOES LONGE D'AGNEAU AUX HARICOTS VERTS</p>	26,00 Eur
<p>ROASTED DUCK A L' ORANGE AND CARAMELIZED POTATOES CANARD À L'ORANGE</p>	18,00 Eur
<p>LAKE VICTORIA PERCH FILLET, ONION SOUBISE, BELUGA LENTILS, ROOT VEGETABLE BRUNOISE PERCHE DU LAC VICTORIA, SOUBISE, LENTILLES BELUGA</p>	19,00 Eur
<p>SAFFRON & CHICKPEA RISOTTO WITH TIGER PRAWNS RISOTTO AU SAFRAN ET AUX POIS CHICHES AVEC GAMBAS</p>	14,00 Eur
<p>JERUSALEM ARTICHOKE AND REBLOCHON TART, ROASTED HAZELNUTS AND SHERRY GLAZE TARTE AU REBLOCHON DE SAVOIE ET TOPINAMBOUR (V)</p>	12,00 Eur
<p>TRUFFLE BUTTER FRIED ALSATIAN SPAETZLE WITH WILD MUSHROOM RAGOUT SPAETZLE ALSACIENNE AVEC RAGOÛT DE CHAMPIGNONS DES BOIS (V)</p>	11,00 Eur

GRILL

<p>BEEF FILLET STEAK (180 G) FILET DE BŒUF (180 G)</p>	24,00 Eur
<p>MINUTE STEAK (150 G) & FRIES SERVED WITH GARLIC BUTTER MINUTE STEAK (150 G) FRITES AU BEURRE D'AIL</p>	16,00 Eur
<p>RIB EYE STEAK (220 G) ENTRECÔTE (220 G)</p>	21,00 Eur
<p>GRILLED SEA BASS WITH ROSEMARY, THYME AND LEMON LOUP DE MER GRILLÉ AUX FINES HERBES</p>	20,00 Eur
<p>TUNA STEAK (180 G) PAVÉ DE THON (180 G)</p>	24,00 Eur
<p><i>SURF & TURF</i>: ADD TIGER PRAWNS (100 G) TO YOUR DISH SURF & TURF: CREVETTES (100 G)</p>	10,00 Eur

SAUCES

<p>GREEN PEPPER SAUCE SAUCE AU POIVRE VERT</p>	2,00 Eur
<p>SOUBISE SOUBISE</p>	
<p><i>CAFÉ DE PARIS</i> BUTTER BEURRE CAFE DE PARIS</p>	
<p>GARLIC BUTTER BEURRE D'AIL</p>	
<p>RED WINE SAUCE SAUCE AU VIN ROUGE</p>	

SIDE ORDER

<p>GRILLED VEGETABLES LEGUMES GRILLES</p>	3,50 Eur
<p>GREEN BEANS HARICOT VERTS</p>	3,50 Eur
<p>HONEY ROASTED CARROTS CAROTTES RÔTIES AU MIEL</p>	3,50 Eur
<p>GREEN SALAD SALADE VERTE</p>	3,50 Eur
<p>WILD MUSHROOMS CASSOULET DE CHAMPIGNONS SAUVAGES</p>	3,50 Eur
<p>FRENCH FRIES POMMES FRITES</p>	3,00 Eur
<p>MASHED POTATOES POMME PURÉE</p>	3,00 Eur
<p>BUTTERED NEW POTATOES POMMES NOUVELLES</p>	3,00 Eur