

DESSERT

EGG CUSTARD WITH CARAMELIZED TOPPING CRÈME BRÛLÉE	7,50 Eur
RASPBERRY AND VANILLA MILLE FEUILLE WITH RASPBERRY SORBET MILLE FEUILLES AUX FRAMBOISES	7,50 Eur
A SELECTION OF ICE CREAMS AND SORBETS CHOIX DE SORBETS ET GLACES	7,00 Eur
LEMON MERINGUE TART AND FROZEN LEMON YOGHURT TARTE AU CITRON MERINGUÉE	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	10,00 Eur
---	-----------

SALAD & STARTER

OYSTERS <i>FINES DE CLAIRE</i> N°2 SERVED ON CRUSHED ICE WITH LEMON AND SAUCE MIGNONETTE LES HÛÎTRES 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
MOZZARELLA DI BUFALA, GRILLED MEDITERRANEAN VEGETABLE SALAD, HERB EMULSION, MICROGREENS (V) MOZZARELLA DI BUFALA AUX SALADE DE LEGUMES GRILLES (V)	12,00 Eur

FROG'S LEGS WITH PARSLEY SAUCE AND BLACK & WHITE GARLIC PUREE CUISSSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE	10,50 Eur
--	-----------

CRISPY FRIED CALAMARI, SAUCE TARTARE & LEMON CALAMARS FRITS À LA SAUCE TARTARE	9,50 Eur
---	----------

DUCK FOIE GRAS SHAVINGS, SMOKED DUCK BREAST, POACHED RHUBARB & STRAWBERRY GEL COPEAUX DE FOIE GRAS, MAGRET DE CANARD FUME, RHUBARBE POCHEE	14,50 Eur
---	-----------

GRILLED GREEN ASPARAGUS, SLICES OF CURED BIGORRE HAM, CONFIT TOMATO AND SHAVED GRUYERE ASPERGES GRILLÉES, TOMATE CONFITE ET JAMBON BIGORRE	12,00 Eur
---	-----------

SOUP

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

THAI STYLE BOUILLABAISSSE BOUILLABAISSSE THAÏ	13,50 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 THAI STYLE À LA THAÏ WHITE WINE & PARSLEY MARINIÈRES 	16,00 Eur
--	------------------

<p>RIB EYE STEAK, 220 G WITH CAFÉ DE PARIS BUTTER, FRENCH FRIES AND GREEN SALAD ENTRECÔTE, 220 G, 'CAFÉ DE PARIS', POMMES FRITES ET SALADE VERTE</p>	26,00 Eur
--	------------------

<p>CORN-FED CHICKEN WITH GREEN ASPARAGUS, PARSLEY POTATOES & BROWND BUTTER POULET DE MAÏS</p>	18,00 Eur
---	------------------

<p>LAMB RUMP STEAK, BALSAMIC SHALLOTS, GREEN ASPARAGUS AND ROASTED KING TRUMPET MUSHROOMS CUISSOT DE COCHON DE LAIT</p>	19,00 Eur
---	------------------

<p>ROAST DUCK BREST, FONDANT POTATO, BABY VEGETABLES AND GRIOTTINE CHERRIES MAGRET DE CANARD AUX POMMES DE TERRE FONDANTES</p>	22,00 Eur
--	------------------

<p>PAN-FRIED FILLETS OF STONE BASS, BOUILLABAISSE SAUCE AND WILTED SPINACH FILETS DE MÉROU, SAUCE BOUILLABAISSE</p>	23,00 Eur
---	------------------

<p>GREEN HERB RISOTTO, SUGAR PEAS, BABY COURGETTES, GREEN ASPARAGUS AND SPINACH (V) RISOTTO AUX LÉGUMES VERTS (V)</p>	12,00 Eur
---	------------------

<p>TARTE TATIN A LA RATATOUILLE WITH MELTED BUFFALO MOZZARELLA & HERBS DE PROVENCE EMULSION (V) RATATOUILLE TARTE TATIN AVEC MOZZARELLA DI BUFALA (V)</p>	13,50 Eur
---	------------------

<p>BASIL PESTO PASTA, GRILLED VEGETABLES, CHERRY TOMATO CONFIT AND SHAVED GRUYERE (V) PATES FRAICHES AUX LEGUMES GRILLEES & PESTO DE BASILIC (V)</p>	11,00 Eur
--	------------------

GRILL

<p>BEEF FILLET STEAK (180 G), GREEN PEPPER SAUCE FILET DE BŒUF (180 G), SAUCE AU POIVRE VERT</p>	25,00 Eur
--	------------------

<p>STEAK (150 G) & FRIES SERVED WITH GARLIC BUTTER STEAK (150 G) FRITES AU BEURRE D'AIL</p>	16,00 Eur
---	------------------

<p>GRILLED WHOLE SOLE WITH BROWN BUTTER SAUCE, LEMON AND CAPERS SOLE MEUNIÈRE</p>	8,00 Eur / 100 G
---	-------------------------

<p>TUNA STEAK (180 G), SESAME AND CILANTRO GLAZE PAVÉ DE THON (180 G)</p>	25,00 Eur
---	------------------

SIDE ORDER

<p>GRILLED VEGETABLES LEGUMES GRILLES</p>	3,50 Eur
---	-----------------

<p>GREEN ASPARAGUS ASPERGES VERTES</p>	3,50 Eur
--	-----------------

<p>BUTTERED SPINACH ÉPINARDS AU BEURRE</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
---	-----------------