



## CARTE du 1er au 5 août 2011 - DEJEUNER & DINER

### ENTREES

	€
Carpaccio de Bœuf aux Copeaux de Parmesan et sa Salade Croquante au Basilic <i>Beef Carpaccio served with shavings of Parmesan and a Crispy Salad flavoured with Basil</i>	20
Salade « BARETTO » (Haricots verts, émincé de poulet, échalotes, dés de tomates, ciboulette, vinaigrette de poulet) <i>(Green Beans, thin slices of chicken, shallots, tomatoes cubes, chive and a chicken dressing)</i>	18
Saumon Fumé Norvégien, Pain de Mie Toasté, Beurre Aneth et sa Salade Croquante <i>Norwegian Smoked Salmon, served with Toast and a Crispy Salad</i>	19
Croque-monsieur accompagné de sa Salade Verte <i>Ham and Cheese Toasted Bread served with a Green Salad</i>	17

### PLATS

Penne aux Olives, Herbes Fraîches, Sauce Arrabiata et Copeaux de Parmesan <i>Fresh Herb Pasta served with an Arrabiata Sauce and Parmesan Cheese shavings</i>	22
Gambas Sautées aux Nouilles Chinoises à la Coriandre et Sésame, Sauce Aigre Douce <i>Stir Fried King Prawns served with Coriander spiced Chinese Noodles and Sesame, Sweet and Sour Sauce</i>	28
Tartare de Bœuf assaisonné selon votre Goût accompagné de Pommes Allumettes <i>Certified Beef Tartar seasoned to taste served with French Fries</i>	26
Pizza Tomate, Poulet, Olives, Parmesan, sa Salade Verte et son Verre de Vin <i>Tomato, Chicken, Olive and Parmesan Cheese Pizza served with a Green Salad and a selected Glass of Wine</i>	18

### FROMAGES

Fromages Frais et Affinés du Moment et sa Salade de Saison <i>Vintage Fresh French Cheese Served with Salad</i>	10
--	----

### DESSERTS

Tiramisu « Maison » au Parfum du Moment <i>Chef's Tiramisu of the day</i>	12
Salade de Fruits Frais du Jour à la Vanille et Cannelle <i>Fresh Fruit Salad flavoured with Vanilla and Cinnamon</i>	10

**Le Restaurant est ouvert de Midi à 14h30 et de 18h00 à 22h30**  
***Open from noon to 2.30 pm & from 6 pm to 10h30***

T.V.A. 5,5% appliqué à l'ensemble de la carte  
*New V.A.T 5.5% is now applicable on the Menu*