

Lunch by the Grill

Ses assiettes...pour débiter
To Start...

Assiette Cobb / Cobb Plate

*Laitue romaine avec oeuf dur, bacon croquant, avocat, jambon & poulet émincé,
tomates émondées... 12.00€*

Romaine with hard boiled egg, crispy bacon, avocado, sliced ham & chicken, tomatoes...
\$15.00

Assiette de Saumon / Salmon Plate

*Saumon frais mariné à l'aneth et au poivre rose, pomme de terre ratte en lanière,
tempura d'ail confit et jus balsamique 17.60€*

Marinated salmon with dill and pink pepper, sliced ratte potatoes, garlic tempura and
balsamic jus \$22.00

Assiette de St Marcellin / St Marcellin Plate

*Tourte de St marcellin et marmelade d'oignon rouge, figue rôtie au miel en feuille de
brick, mesclun 22.40€*

Tourte of St Marcellin and marmelade of red onion, roasted fig with honey, mesclun
\$28.00

Assiette de Soupe Froide / Cold Soup Plate

Soupe glacée au melon et Porto blanc, sorbet au fromage de chèvre 9.60€

Iced melon soup with white Port, goat cheese sorbet \$12.00

Assiette des Césars / The Cesar's Plate

*Salade César à votre guise, nature, au poulet ou aux gambas,
Carpaccio de concombre et toast melba au parmesan*

Cesar salad to your liking, plain, chicken breast or with gambas
Carpaccio of cucumber and melba toast with parmesan

Nature / plain 8.00€ - \$10.00

Poulet grillé / chicken breast 11.20€ - \$14.00

Crevettes grillées / grilled shrimp 14.40€ - \$18.00

Assiette de Charcuterie / The Cold Cut Plate

Déclinaison de charcuteries au bon gout du Chef 15.20€

Cold cut tasting plate inspired by the Chef \$19.00

Ses assiettes...pour continuer
To follow...

Assiette Verte / The Green Plate

Risotto de légumes verts, jus au cresson 14.40€

Risotto of green vegetables, watercress jus \$18.00

Assiette de Pâtes / The Pasta Plate

*Penne à la crème de champignons et Parmesan, émincé de volaille aux épices de cajun
12.00€*

Penne with mushroom cream and parmesan, poultry emince with cajun spices \$15.00

Assiette de Poissons / The Fish Plate

Lotte au curry vert, riz Basmati aux amandes 17.60€

Monkfish green curry style, basmati rice with almonds \$22.00

Assiette Créole / The Creole Plate

*St jacques, ouassou, boudin Antillais et accras de morue, guacamole et sauce créole
16.00€*

Scallop, ouassou, Antillean boudin, cod fish Accra, guacamole and Creole sauce \$20.00

Assiette de Boeuf / The Beef Plate

*Bavette de boeuf à l'échalote, pommes frites et beignet d'oignons nouveaux, salade de
mâche 17.60€*

Flank steak with shallots, french fries and onions beignets, Mache salad \$22.00

Assiette de "Sandwich Americain" / The Burger Plate

Hamburger ou/or Cheeseburger 100% Angus 12.80€- \$16.00

Ses assiettes...pour terminer To end...

6.40€- \$8.00

La crème brûlée pistache
Pistachio crème brûlée
Mousse chocolat/caramel
Chocolate/caramel mousse
Salade de fruits exotiques, sorbet framboise
Exotic fruits salad, raspberry sorbet

Prix net - €1 = \$1.25 • TGCA inclus de 2%
Le cigare et la pipe sont interdits au Grill