CARTE DE LA NUIT
NIGHT MENU

De 23:00 à 7:00 / *From 11:00 AM to 7:00 AM*

LES SALADES / *SALADS*

Salade grecque, fêta, tomates cerises et anciennes, concombres, poivrons rouges, olives de Kalamata, câpres, oignons rouges — 29
Greek salad, tomatoes, feta cheese, cucumber, red pepper, capers and onions

Salade César au poulet fermier — 34
Caesar salad with chicken

Salade César aux gambas grillées — 34
Caesar salad with grilled prawns

LES SANDWICHS / *SANDWICHES*

Croque-monsieur traditionnel, Comté affiné et dinde fumée servi avec de la salade verte — 30
Traditional croque-monsieur, aged Comté and smoked turkey served with green salad

Cheeseburger, oignons caramélisés et Cheddar, servi avec des frites — 42
Cheeseburger, caramelized onions and Cheddar, served with fries

Club sandwich au poulet, pain de mie complet toasté, avocat, tomates, laitue, servi avec des frites — 36
Chicken club sandwich, toasted wholemeal bread with avocado, tomato and lettuce, served with fries

Rouleaux de printemps façon maki — 29
Spring rolls maki (6 pieces)

LES PÂTES / *PASTA*

Tagliatellines bolognaise — 31
Bolognese tagliatellines

Tagliatellines pomodoro et basilic — 29
Pomodoro and basil tagliatellines

SAVEURS D'ASIE / *TASTE OF ASIA*

Gambas panko, sauce sweet chili — 30
Panko prawns, sweet chili sauce

Dim Sum Har Gow crevettes — 34
Shrimp Dim Sum Har Gow (5 pieces)

LES PLATS / *MAIN COURSES*

Filet de bœuf Jersiais, sauce poivre — 63
Jersiais beef tenderloin, pepper sauce

Suprême de volaille jaune rôtie et son jus — 48
Roasted free-range chicken breast

Filet de bar, sauce herbacée — 46
Seabass fillet, herb sauce

Tous nos plats sont servis avec une garniture de votre choix, tout supplément sera facturé 12€
All dishes are served with a side of your choice, any extra will be charged 12€

LES ACCOMPAGNEMENTS / *SIDES DISHES*

Frites de pomme de terre
French fries

Purée de pomme de terre
Mashed potatoes

Riz jasmin parfumé au thym et citron, ciboulette
Jasmine rice flavored with lemon and thyme, chives

Salade mesclun & herbes fraîches
Mesclun salad and fresh herbs

Épinards au beurre noisette
Spinach with brown butter

Légumes de saison glacés ou sautés, huile florale
Seasonal vegetables (glazed or sautéed), floral oil

LES DESSERTS À L'ASSIETTE / *PLATED DESSERT*

Crème brulée à la vanille — 18
Vanilla crème brulée

Cheesecake basque — 15
Basque cheesecake

Assiette de fruits frais — 22
Fresh fruit platter

Végétarien / *Vegetarian*
La liste des origines des viandes ainsi que celle des allergènes sont disponibles sur demande.
Information regarding the origin of meats and allergens is available upon request.