

*Origine de nos viandes : France
Origin of our meats : France



L'inattendu À LA CARTE

ENTRÉES

STARTERS

Prix net, service compris

TOMATES & MOZZARELLA EN DEUX TEXTURES (tomates, mozzarella, basilic, huile d'olive) TOMATOES AND MOZZARELLA, SERVED IN TWO TEXTURES (tomatoes, mozzarella, basil, olive oil)	10 €
CARPACCIO DE MELON AU VIN DOUX ET GEL DE CITRON (melon, vin doux, citron) THINLY SLICED MELON WITH SWEET WINE AND LEMON GEL (melon, sweet wine, lemon)	10 €
FRICASSÉE DE GAMBAS, PLEUROTÉS ET FOIE GRAS (gambas, pleurotes, foie gras) SAUTÉED KING PRAWNS WITH OYSTER MUSHROOMS AND FOIE GRAS (king prawns, oyster mushrooms, foie gras)	17 €
GASPACHO ANDALOU (tomates, concombre, poivron, oignon, ail, huile d'olive) TRADITIONAL ANDALUSIAN GAZPACHO (tomatoes, cucumber, bell pepper, onion, garlic, olive oil)	11 €

PLATS

MAIN COURSES

FAUX-FILET*, SAUCE BÉARNAISE (faux-filet de bœuf, sauce béarnaise) SIRLOIN STEAK* WITH BÉARNAISE SAUCE (sirloin steak, Béarnaise sauce)	24 €
½ MAGRET DE CANARD*, SAUCE À L'ORANGE (magret de canard, orange, fond de sauce) ½ DUCK* BREAST WITH ORANGE SAUCE (duck breast, orange, sauce base)	19 €
SUPRÊME DE VOLAILLE*, SAUCE DU MOMENT (suprême de volaille, sauce selon l'inspiration du chef) CHICKEN* SUPREME WITH THE CHEF'S SEASONAL SAUCE (chicken supreme, seasonal chef's sauce)	19 €
FILET DE DORADE ET SON COULIS DE POIVRONS DOUX (filet de dorade, poivrons doux, aromates) PAN-SEARED SEA BREAM FILLET WITH SWEET PEPPER COULIS (sea bream fillet, sweet peppers, herbs)	22 €
PLAT VÉGÉTARIEN DU CHEF (légumes de saison, céréales et garniture végétarienne selon l'inspiration du chef) CHEF'S SEASONAL VEGETARIAN CREATION (seasonal vegetables, grains and vegetarian ingredients selected by the chef)	17 €

SALADES ET FROMAGES

ASSORTED FRESH SALADS AND CHEESES

POKÉ TATAKI (thon, riz, mangue, avocat, chou mariné) TATAKI-STYLE TUNA POKÉ BOWL (fresh tuna, rice, mango, avocado, pickled cabbage)	20 €
SALADE CÉSAR (sucrine, œuf, poulet, chips de jambon, anchois, tomates) CLASSIC CAESAR SALAD (little gem lettuce, egg, chicken, crispy ham chips, anchovies, tomatoes)	19 €
SALADE FRAÎCHEUR (sucrine, melon, pastèque, feta, tomates) SEASONAL FRESH SALAD (little gem lettuce, melon, watermelon, feta, tomatoes)	19 €
TRILOGIE DE FROMAGES AFFINÉS (sélection du moment) TRIOLOGY OF AGED CHEESES (selection of the moment)	10 €

DESSERTS

DESSERTS

CHEESECAKE À LA FRAISE (crème cheesecake à la vanille, fraises et coulis de fruits rouges) STRAWBERRY CHEESECAKE (vanilla cheesecake with strawberries and red berry coulis)	9 €
PARFAIT AUX FRUITS DE LA PASSION (dacquoise, parfait glacé aux fruits de la passion) FROZEN PASSION FRUIT PARFAIT ON DACQUOISE (dacquoise, frozen passion fruit parfait)	9 €
POÊLÉE DE CERISES ET SA GLACE VANILLE (cerises poêlées, glace à la vanille) WARM SAUTÉED CHERRIES SERVED WITH VANILLA ICE CREAM (sautéed cherries, vanilla ice cream)	11 €
CHOU À LA VANILLE (pâte à choux, crème à la vanille) VANILLA-FILLED CHOUX PASTRY (choux pastry, vanilla cream)	8 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND (café ou thé accompagné d'un assortiment de quatre douceurs du moment) GOURMET COFFEE OR TEA (coffee or tea served with a selection of four seasonal treats)	12 €



L'inattendu **MENU ENFANT**

Prix net, service compris

PLAT
MAIN COURSE

POULET PANÉ AU PANKO - FRITES MAISON (panure croustillante, chair moelleuse)
BREADED CHICKEN WITH PANKO - HOMEMADE FRIES (crispy coating, tender meat)

15 €

DESSERT
DESSERT

2 BOULES DE GLACE (vanille, fraise, chocolat)
2 SCOOPS OF ICE CREAM (vanilla, strawberry, chocolate)

Du mardi au vendredi
From Tuesday to Friday

Uniquement le midi sauf jours fériés
Only for lunch, except on public holidays



L'inattendu **MENU 3/4 D'HEURE**

Prix net, service compris

ENTRÉE / PLAT / DESSERT
STARTER / MAIN COURSE / DESSERT

24 €

ENTRÉE / PLAT **ou PLAT / DESSERT**
STARTER / MAIN COURSE **or** MAIN COURSE / DESSERT

20 €



présenté **SUR PLACE...**
presented **ON SITE**