

# ENTRÉES

Raviolis à la niçoise et fromage râpé _____	18,00
<i>Ravioli à la Niçoise and grated cheese</i> <i>Ravioli alla Niçoise e formaggio grattugiato</i>	
Velouté de lentilles, copeaux de magret fumé et croûtons _____	18,00
<i>Lentil soup, smoked duck breast shavings and croutons</i> <i>Zuppa di lenticchie, scaglie di petto d'anatra affumicato e crostini</i>	
Terrine d'artichauts violets, crème de ciboulette, servie avec une salade mélangée _____	18,00
<i>Purple artichoke terrine, chive cream and mixed salad</i> <i>Terrina di carciofo viola, crema di cipo/la e insalata mista</i>	
Quartier de potimarron rôti et sa farce gratinée, salade _____	18,00
<i>Roasted pumpkin quarter and its au gratin stuffing, salad</i> <i>Quarto di zucca arrosto e il suo ripieno gratinato, insalata</i>	
Gratin de moules aux poireaux et persillade _____	17,00
<i>Mussels au gratin with leeks and parsley</i> <i>Cozze gratinate con porri e prezzemolo</i>	
Ballotine de Sanglier aux girolles et noisettes, confiture d'oignons et pommes _____	19,00
<i>Wild boar ballotine with chanterelles and hazelnuts, onion and apple jam</i> <i>Ballotine di cinghiale con finferli e nocciole, confettura di cipolle e mele</i>	
Tranche de foie gras mi-cuit, à la confiture de figue _____	21,00
<i>slice of semi-cooked foie gras with fig jam</i> <i>fetta di foie gras semicotta con marmellata di fichi</i>	

# POISSONS VIANDES

Raviolis à la niçoise et fromage râpé _____	20,00
<i>Ravioli à la Niçoise and grated cheese</i> <i>Ravioli alla Niçoise e formaggio grattugiato</i>	
Faux-filet poêlé aux cebettes et pignons _____	22,00
<i>Beef sirloin fried with spring onion and pine nuts</i> <i>Falso filetto di manzo fritto con cipollotto e pinoli</i>	
Filet de loup poêlé à la vierge de légumes _____	25,00
<i>Fillet of bass seared with virgin vegetables</i> <i>Filetto di lupo (pesce) cucinato con verdure vergini</i>	
Filet de Boeuf, sauce aux tomates séchées, olives et pignons _____	25,00
<i>Beef tenderloin, dried tomato sauce, olives and pine nuts</i> <i>Filetto di manzo, salsa di pomodoro secco, olive e pinoli</i>	
Pavé de Cabillaud sur une concassée de tomates, sauce aillée, crumble sésames _____	22,00
<i>Seared cod steak on a crushed tomato, garlic sauce and sesame crumble</i> <i>Trancio di merluzzo scottato su polpa di pomodoro, salsa all'aglio e crumble al sesamo</i>	
Magret de canard, sauce au miel et noisettes _____	22,00
<i>Duck breast, honey sauce and hazelnuts</i> <i>Petto d'anatra, salsa di miele e nocciole</i>	
Noix d'entrecôte «ANGUS» d'Argentine aux cebettes et pignons _____	25,00
<i>Argentinian «ANGUS» rib steak with cebettes and pine nuts</i>	
Mijoté de travers de porc aux noisettes et sauge. _____	20,00
<i>Slow cooked pork ribs with hazelnuts and sage</i> <i>Costine di maiale cotte a fuoco lento con nocciole e salvia</i>	

Prix TTC : taxes et service compris. Paiements acceptés : Espèces, CB, American Express, tickets restaurant. (Nous n'acceptons plus les chèques)

Au Rendez-vous Des Amis et leurs fournisseurs s'engagent et garantissent la provenance de toutes leurs viandes et poissons :

Bœuf (Allemagne, France, Irlande, Autriche), lapin et agneau (France), porc (France), loup (France, Espagne, Grèce)