

ENTRÉES

Raviolis à la niçoise et fromage râpé _____	17,00
<i>Ravioli à la Niçoise and grated cheese</i>	
<i>Ravioli alla Niçoise e formaggio grattugiato</i>	
Carpaccio de courgettes trompettes <i>copeaux de parmesan, pignons et tomates séchées</i> _____	18,00
<i>Zucchini carpaccio, parmesan, pine nuts and tomato oil</i>	
<i>Carpaccio di zucchine, parmigiano, pinoli e olio di pomodoro</i>	
Terrine d'artichauts violets, <i>crème de ciboulette, servie avec une salade mélangée</i> _____	18,00
<i>Purple artichoke terrine, chive cream and mixed salad</i>	
<i>Terrina di carciofo viola, crema di cipo/la e insa/ata mista</i>	
Soupe au Pistou au Lard Fumé _____	18,00
<i>Pistou soup with smoked bacon</i>	
<i>Zuppa di pistou con pancetta affumicata</i>	
Tartare de Saumon frais, pistou et toast à la tapenade _____	17,00
<i>Fresh salmon tartar, pesto and tapenade toast</i>	
<i>Tartaro di salmone fresco, pesto e toast con tapenade</i>	
Aubergine Farcie à la volaille, porc et légumes _____	18,00
<i>Eggplant Stuffed with Poultry, Pork and Vegetables</i>	
<i>Melanzane Ripiene Con Pollame, Maiale e Verdure</i>	
Salade de Poulpes aux olives, <i>cébettes et dés de tomates</i> _____	21,00
<i>Octopus salad, with olives, spring onions and tomatoes</i>	
<i>Insalata di polpo, con olive, cipollotti e pomodori</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 Saumon à la vierge de légumes _____	22,00
<i>Salmon steak fried with vegetables</i>	
<i>Bistecca di salmone frita con verdure</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>	
Saucisses Perugia à la concassée de tomates, sur de la polenta crémeuse _____	20,00
<i>Perugina sausages with crushed tomatoes, on creamy polenta</i>	
Fricassée de Poulet Fermier au pastis et rouille. _____	20,00
<i>Farm chicken fricassee with pastis and rust</i>	
<i>Fricassea di pollo di fattoria con pastis e ruggine</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)