

# 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>	
Mousse de petits pois, <i>parmesan, olives, pignons et coppa croustillante</i> _____	18,00
<i>Pea mousse, parmesan, pine nuts, olives and crispy coppa</i>	
<i>Mousse di piselli, parmigiano, pinoli, olive e coppa croccante</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>	
Tarte fine au confit d'oignons et asperges, salade d'asperges et tomates _____	18,00
<i>Thin tart with onion confit and asparagus, asparagus tips in a salad with dried tomatoes</i>	
<i>Crostata sottile con cipolla confit e asparagi, punte di asparagi in insalata con pomodori secchi</i>	
Brandade de Cabillaud, salade de mâche et croûtons aillés _____	19,00
<i>Cod brandade, salad and garlic croutons</i>	
<i>Brandade di merluzzo, insalata e crostini all'aglio</i>	
Tranche de foie gras mi-cuit, <i>et son chutney de pommes</i> _____	21,00
<i>slice of semi-cooked foie gras and its apple chutney</i>	
<i>fetta di foie gras semicotto e il suo chutney di mele</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 _____	28,00
<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 poêlé à la vierge de légumes _____	22,00
<i>Pan-fried salmon fillet with vegetable virgin</i>	
<i>Filetto di salmone saltato in padella con verdure vergini</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 _____	28,00
<i>Argentinian «ANGUS» rib steak with cebettes and pine nuts</i>	
Fricassée de lapins à la sauce tomates et olives noires. _____	20,00
<i>Rabbit fricassee with tomato sauce and black olives</i>	
<i>Fricassea di coniglio con salsa di pomodoro e olive nere</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 :

Boeuf (Allemagne, France, Argentine), lapin et agneau (France), porc (France), loup (France, Espagne, Grèce)