

# ENTRÉES

Raviolis à la niçoise et fromage râpé _____	15,00
<i>Ravioli à la Niçoise and grated cheese</i>	
<i>Ravioli alla Niçoise e formaggio grattugiato</i>	
Tranche de Pain grillé, au caviar d'aubergines <i>aux olives, salade, crème de lard</i> _____	16,00
<i>Slice of toast with eggplant caviar, olives, salad, bacon cream</i>	
<i>Fetta di toast con caviale di melanzane, olive, insalata, crema di pancetta</i>	
Terrine d'artichauts violets, <i>crème de ciboulette, servie avec une salade mélangée</i> _____	17,00
<i>Purple artichoke terrine, chive cream and mixed salad</i>	
<i>Terrina di carciofo viola, crema di cipo/la e insalata mista</i>	
Tartare de Saumon Frais, pistou et Toast à la tapenade _____	16,00
<i>Fresh salmon tartar, pesto and tapenade toast</i>	
<i>Tartaro di salmone fresco, pesto e toast con tapenade</i>	
Soupe au Pistou au lard fumé _____	16,00
<i>Pistou soup with smoked bacon</i>	
<i>Zuppa di pistou con pancetta affumicata</i>	
Salade de Poulpes, aux olives, cébettes et dés de tomates _____	21,00
<i>Octopus salad, with olives, spring onions and dried tomatoes</i>	
<i>Insalata di polpo, con olive, cipollotti e pomodori secco</i>	
Carpaccio de courgettes <i>parmesan, pignons et huile de tomates</i> _____	16,00
<i>Zucchini carpaccio, parmesan, pine nuts and tomato oil</i>	
<i>Carpaccio di zucchine, parmigiano, pinoli e olio di pomodoro</i>	

# POISSONS VIANDES

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>	
Faux-filet poêlé aux cebettes et pignons _____	20,00
<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 _____	23,00
<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>	
Fricassée de Poulet Fermier au pastis et rouille _____	19,00
<i>Farm chicken fricassee with pastis and rust</i>	
<i>Fricassea di pollo di fattoria con pastis e ruggine</i>	
Pavé de saumon poêlé à la vierge de légumes _____	19,00
<i>Salmon steak fried with vegetables</i>	
<i>Bistecca di salmone frita con verdure</i>	
Magret de canard, sauce au miel et noisettes _____	20,00
<i>Duck breast, honey sauce and hazelnuts</i>	
<i>Petto d'anatra, salsa di miele e nocciole</i>	
Saucisses Perrugina à la concassée de tomates, <i>sur de la polenta crémeuse</i> _____	18,00
<i>Perrugina sausages with crushed tomatoes, on creamy polenta</i>	
<i>Salsicce Perrugina con pomodori schiacciati, su polenta cremosa</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)