

Pour votre plus grand plaisir, nous avons sélectionné les meilleurs produits du marché.

POUR COMMENCER

Gazpacho Andalou aux Parfums d'Été	10.00
Fine Brunoise de Tomate, Poivron Rouge, Concombre, Parfumée au Basilic	
Melon et Jambon Cru à l'Italienne	16.00
Melon Tranché et Jambon Cru Serrano	
Tomate et Mozzarella di Bufala	17.00
Huile d'Olive, Basilic et Vinaigre Balsamique	
Salade Caesar « Cardini »	14.00
Cœur de Romaine, Copeaux de Parmigiano Reggiano, Blancs de Volaille, Sauce Caesar et Croûtons	
Jambon Cru Serrano 24 mois d'Affinage	16.00
Tranché Finement, Beurre Demi-Sel et Condiments	
Pâté en Croûte Théodore	17.00
Salade du Marché et Condiments	
Saumon Fumé de Norvège	19.00
Fumé Artisanalement au Bois de Hêtre, Toast et Crème au Raifort Citronnée	
Foie Gras de Canard Maison, Cuit en Terrine	19.00
Pain de Campagne Grillé	
Petites Sardines Bellota® de la Région de Galice	16.00
Pain de Campagne Grillé, Salade de Marché, Citron et Beurre Demi-Sel	

EN DIRECT DE L'ITALIE

Linguine à l'Italienne	12.00
Concassée de Tomates Fraîches et Parmigiano Reggiano	
Risotto aux Pointes d'Asperges et Petits Pois Nouveaux	14.50
Risotto Carnaroli au Parmigiano Reggiano	

POUR NOS JEUNES CONVIVES

Menu Petit Théodore	13.00
----------------------------	-------

Les Poissons d'Arrivage en Direct des Ports

Tartare de Thon Albacore	28.00
Avocat, Wasabi, Gingembre, Huile d'Olive Vierge et Citron Vert	
Pavé de Saumon, Fleur de Sel et Huile d'Olive Vierge	23.00
Saumon de Norvège Bömlö, Pousse d'Épinards et Beurre Blanc	
Minute de Thon Albacore aux Parfums d'Asie	28.00
Riz aux Légumes et Sauce Thaï	
Dos de Cabillaud, Rôti sur sa Peau	26.00
Compotée de Pommes de Terre aux Fines Herbes, Huile d'Olive Vierge	
Salade de Queues de Gambas aux Agrumes	28.50
5 Pièces, Tomate, Avocat, Haricots Verts, Vinaigrette aux Agrumes	

Sélection des Plus Belles Viandes Françaises

Cœur de Filet de Bœuf* Poêlé Nature ou Sauce au Poivre	29.50
Pommes Frites Maison et Haricots Verts Frais	
Filet de Bœuf en Chateaubriand* (400g) Pour 2 Personnes	(Prix Par Personne) 28.00
Pommes Frites Maison et Haricots Verts Frais	
Côtes d'Agneau* Premières Poêlées à la Fleur de Thym	28.00
Pommes Frites Maison et Haricots Verts Frais	
Poulet* de Bresse Rôti, Le Chapon Bressan Montrevel en Bresse	29.00
Pommes Purée Maison	
Foie de Veau* Poêlé à la Lyonnaise	27.00
Déglacé au Vinaigre de Framboise Pommes Purée Maison et Haricots Verts Frais	
Fricassée de Rognons de Veau* à la Moutarde de Meaux	24.00
Pommes Purée Maison	
Tartare de Bœuf* « Traditionnel » ou « César » Poêlé aller-retour	19.00
Pommes Frites Maison et Salade du Marché	