

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

## POUR COMMENCER

<b>Melon et Jambon Cru Serrano</b> Jambon Serrano Tranché Finement	16.80
<b>Salade de Tomates et Burrata</b> Huile d'Olive, Basilic et Vinaigre Balsamique	17.60
<b>Petites Sardines Bellota® de la Région de Galice</b> Salade du Marché, Pain de Campagne Grillé, Citron et Beurre d'Isigny	16.80
<b>Saumon Fumé Artisanal</b> Saumon Label Rouge, Fumé Artisanalement au Bois d'Aulne Pain de Campagne Grillé, Crème au Raifort Citronnée	18.90
<b>Pour les Amateurs en Accompagnement, Caviar Calvisius Tradition Royal 30gr</b>	58.40
<b>Jambon Cru Serrano de Trevelez 20 mois d'Affinage</b> Tranché Finement, Beurre d'Isigny et Condiments	18.90
<b>Pâté en Croûte « Théodore » au Foie Gras Maison</b> Salade du Marché et Petits Condiments	17.90
<b>Foie Gras de Canard Maison, Cuit en Terrine</b> Pain de Campagne Grillé	19.90
<b>SELECTION DES PLATS D'ETE</b>	
<b>Salade de Crabe aux Agrumes</b> Avocat, Pamplemousse, Orange	26.10
<b>Salade de Queues de Gambas aux Saveurs des Iles</b> 5 Pièces, Brunoise de Légumes, Avocat, Haricots Verts, Sauce Exotique	28.90
<b>Carpaccio de Bœuf*</b> Copeaux de Parmigiano Reggiano, Pesto, Salade du Marché, Pommes Frites Maison	26.20
<b>Salade Caesar Théodore</b> Cœur de Romaine, Copeaux de Parmigiano Reggiano, Blancs de Volaille, Sauce Caesar et Croûtons	20.10
<b>Linguine à l'Italienne</b> Concassée de Tomates Fraîches et Parmigiano Reggiano	13.80

## Les Poissons d'Arrivage en Direct des Ports

<b>Tartare de Thon Albacore</b> Avocat, Gingembre, Sauce Thaï	28.90
<b>Pavé de Saumon Bomlö, Sauce Vierge à l'Huile d'Olive, Fleur de Sel</b> Confit de Légumes Niçois, Pomme Vapeur	24.60
<b>Tataki de Thon Rouge Albacore aux Graines de Sésame</b> Nouilles Chinoises aux Légumes, Sauce Thaï	28.90
<b>Dos de Cabillaud en Aïoli</b> Chou-Fleur, Carottes, Courgettes, Petits Pois, Haricots Verts, Pomme Vapeur Sauce Aïoli Servie à Part	27.80

## Sélection des Plus Belles Viandes Françaises

<b>Cœur de Filet de Bœuf* Poêlé Nature ou Sauce Béarnaise</b> Pommes Frites Maison et Haricots Verts du Marché	34.60
<b>Côtelettes Premières d'Agneau* Poêlées à la Fleur de Thym</b> Pommes Frites Maison et Haricots Verts du Marché	27.90
<b>Poulet* de Bresse Rôti, Le Chapon Bressan Montrevel en Bresse</b> Pommes Purée Maison	29.90
<b>Foie de Veau* Poêlé à la Lyonnaise</b> Déglacé au Vinaigre de Framboise Pommes Purée Maison et Haricots Verts du Marché	27.80
<b>Fricassée de Rognons de Veau* à la Moutarde de Meaux</b> Pommes Purée Maison	25.70
<b>Tartare de Bœuf* Charolais</b> « Traditionnel » ou « César » Poêlé aller-retour Pommes Frites Maison et Salade du Marché	20.80

## **Pour Nos Jeunes Convives** (jusqu'à 10 ans)

<b>Menu Théodore</b>	13.80
----------------------	-------