



◆ **COCKTAIL • 8,00**

VIBRATION

Vodka, Alizé, jus de mangue

Vodka, Alizé, mango juice



◆ **ENTRÉES • APPETIZERS**

ASSIETTE CABARET EN SAVEURS

(Rillettes de saumon et de crabe au curcuma, légumes croquants au mirin et à la lime)
(supplément de 3,00)

FLAVOURFUL CABARET PLATTER

(Salmon and crab rillettes with turmeric, crunchy vegetables with mirin sauce and lime) (3,00 extra)

VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT AU LAIT DE COCO ET AU CARI, NOIX DE PIN TORRÉFIÉES

CREAMY BUTTERNUT SQUASH SOUP WITH COCONUT MILK AND CURRY, ROASTED PINE NUTS

QUASI DE VEAU FAÇON « VITELLO TONNATO », ÉMULSION DE CÂPRES ET DE CITRON, ROQUETTE À L'HUILE D'OLIVE

VEAL RUMP PREPARED "VITELLO TONNATO" STYLE, CAPER AND LEMON EMULSION, ARUGULA WITH OLIVE OIL

◆ **PLATS PRINCIPAUX • MAIN DISHES**

JOUE DE BŒUF BRAISÉE FAÇON BOURGUIGNONNE, PURÉE DE POMMES DE TERRE AU MASCARPONE, CHIPS DE BACON FERMIER

BRAISED BEEF CHEEKS BOURGUIGNON, POTATO PURÉE WITH MASCARPONE CHEESE, FARMER'S BACON CHIPS

MAGRET DE CANARD LAQUÉ AU MIEL ET AU SOJA, JUS RÉDUIT AUX ÉCORCES D'ORANGE ET AUX FIGUES

DUCK BREAST GLAZED WITH HONEY AND SOY SAUCE, JUS REDUCTION WITH ORANGE PEEL AND FIGS

PAVÉ DE SAUMON POÊLÉ EN CROÛTE GREMOLATA, JUS RÉDUIT À LA TOMATE ET AUX PISTILS DE SAFRAN

PAN-SEARED SALMON FILET IN A GREMOLATA CRUST, JUS REDUCTION WITH TOMATO AND SAFFRON

FILET DE BŒUF POÊLÉ (6 OZ), SAUCE À LA MOUTARDE DE MEAUX ET CHAMPIGNON PORTOBELLO (supplément de 10,00)

PAN-SEARED BEEF FILET (6 OZ), MEAUX MUSTARD SAUCE AND PORTOBELLO MUSHROOMS (10,00 extra)

CREVETTES SAUTÉES, SAUCE AU VIN BLANC, AU PIMENT D'ESPELETTE ET À LA CIBOULETTE (supplément de 10,00)

SAUTÉED SHRIMP, WHITE WINE SAUCE WITH ESPELETTE PEPPER AND CHIVES (10,00 extra)

◆ **DESSERT**

DOUCEUR D'AGRUMES ET BAVAROIS À LA VANILLE, BISCUIT AUX AMANDES

SWEET CITRUS DELIGHT AND VANILLA BAVARIAN, ALMOND BISCUIT