

Le Midi ***

Nos entrées froides

| | |
|--|---------------|
| Toast au saumon fumé et fromage de chèvre chaud | 16,00€ |
| <i>With smoked salmon (1-4-14)</i> | |
| Saumon fumé artisanal, copeaux de truffe noire | 16,00€ |
| <i>With smoked salmon (1-4-14)</i> | |
| Carpaccio de filet pur à l'huile d'olive, copeaux de parmesan | 16,00€ |
| <i>Beef carpaccio with olive oil and parmesan shavings (7-14)</i> | |
| Carpaccio de bœuf aux copeaux de foie gras parfumé au miel d'acacia | 18,00€ |
| <i>Beef carpaccio with foie gras shavings perfumed with acacia honey (3-7-10-14)</i> | |
| Terrine de foie gras d'oie cuit et ses garnitures | 18,00€ |
| <i>Slice of cooked foie gras and confit (1-3-7-10-14)</i> | |
| La planche de charcuterie 2 pers | 14,00€ |
| <i>Charcuterie board (5-7-11)</i> | |

Nos entrées chaudes

| | |
|---|---------------|
| Soupe de poissons façon « Marseillaise », rouille et croûtons (poisson en filet) | 14,50€ |
| <i>Fish soup, spicy sauce and garlic croutons (2-12-14)</i> | |
| Gratin d'aubergines à la mozzarella | 14,00€ |
| <i>Aubergine gratin with mozzarella di Bufala (7)</i> | |
| Duo de fondue au parmesan | 14,00€ |
| <i>Parmesan croquettes (1-3-7)</i> | |
| Duo de croquettes aux crevettes grises | 18,00€ |
| <i>Duo of shrimp croquettes (1-2)</i> | |
| Camembert gratiné du Midi (tomates séchées et jambon de Parme) | 14,00€ |
| <i>Camembert au gratin made-in-house (sun-dried tomato and Parma ham) (1-3-7)</i> | |
| Scampis décortiqués, crème à l'ail | 14,00€ |
| <i>Shelled scampi with garlic cream (2-14-7)</i> | |
| Scampis flambés au Ricard à la crème, coulis de tomates, gros sel | 16,50€ |
| <i>Shelled scampi made-in-house (flambé with creamy Ricard, cherry tomato and Camargue salt) (2-7-14)</i> | |
| Risotto au parmesan copeaux de truffe noire | 18,00€ |
| <i>Risotto with parmesan shavings of black truffle (1-3-6-7)</i> | |
| Chair de cuisses de grenouilles crème à l'ail | 14,50€ |
| <i>boneless frog legs with garlic cream (4-6-7-14)</i> | |

Le Midi ***

Nos salades

| | |
|---|---------------|
| Salade de poulet croquant et miel | 17,00€ |
| <i>Crispy chicken salad with honey (1-3-7-10)</i> | |
| Salade Fromage de chèvre chaud et lardons | 15,00€ |
| <i>Goat's cheese, bacon strips and acacia honey (1-3-7-10)</i> | |
| Salade « Terre et Mer » (poulet et scampis) | 19,00€ |
| <i>Salad between earth and sea (crispy chicken and browned scampi) (1-2-3-7-10)</i> | |
| Quiche du moment, salade | 16,00€ |
| <i>Quiche of the day salad (1-3-7-10)</i> | |

Nos Pâtes

| | |
|---|---------------|
| Norma (aubergines, ail, tomates, piment doux) | 15,00€ |
| <i>Norma (aubergines, garlic, tomato, mild chili) (1-3-7)</i> | |
| Vongoles (palourdes) ail et vin blanc, tomates cerises | 18,00€ |
| <i>Vongoles (clams) with garlic and white wine (1-3-7-8)</i> | |
| Bolognaise | 15,00€ |
| <i>Spaghetti bolognese (1-3-7)</i> | |
| Amatriciana (tomatée, piment d'Espelette, pancetta) | 18,00€ |
| <i>Amatriciana (Tomato, Espelette pepper, pancetta) (7)</i> | |
| Saumon fumé, crème | 19,00€ |
| <i>Pasta salmon, cream (7-4-2)</i> | |
| Ravioles ricotta, épinards crème, fromage de chèvre et miel | 16,50€ |
| <i>Ricotta and spinach ravioli with cream, goat cheese and honey (1-3-6-7-10-11)</i> | |
| Linguines « chair de cuisses de grenouilles » crème à l'ail | 18,00€ |
| <i>Boneless frog legs linguine with garlic cream (1-4-6-7-14)</i> | |
| Raviolis farcis selon la saison | 18,50€ |
| <i>Seasonal ravioli (7)</i> | |
| Carbonara | 15,00€ |
| <i>Carbonara (cream, pancetta and egg) (1-3-7)</i> | |
| Bueno gusto (scampis crème à ail, champignons) | 22,00€ |
| <i>Bueno gusto (scampi, garlic cream and mushrooms) (1-2-3-7)</i> | |
| Linguines aux pétoncles flambées, crème | 22,00€ |
| <i>Linguine with fresh scallops and chicory cream (1-2-3-7)</i> | |
| Aux fruits de mer, ail rose | 22,00€ |
| <i>With seafood, tomato and garlic (1-2-3-7-8-14)</i> | |
| Linguines façon « Terre et Mer » scampis à la crème, escargots à l'ail | 22,00€ |
| <i>Land and Sea linguine, scampi with creamy garlic, mushroom, snail (1-2-3-7-8-14)</i> | |
| « Napolitaine », anchois à l'ail, olives, câpres, tomates | 18,00€ |
| <i>"Neapolitan" style, anchovies with garlic, olives, capers, tomatoes (1-2-3-7-8-14)</i> | |

Le Midi ***

Nos viandes

Filet pur de bœuf 27,50€
Beef fillet (5)

Entrecôte Irlandaise 30,00€
Rib steak (Charolais beef) (5)

Sauces aux choix :

Béarnaise « Maison »
(Bearnese sauce made-in-house) (3-7-14)

Choron (béarnaise tomate)
(Bearnese sauce made-in-house) (3-7-14)

Champignons à la crème flambée au cognac
(Mushrooms and cream) (3-7-14)

Pizzaiola (tomates confites, ail, piment doux)
(Pizzaoila, confit tomato, garlic and mild chili)

Poivre vert à la crème flambée
(Green pepper with flambé cream) (7)

Nos grillades

Brochette de gambas et salade de fromage de chèvre 25,50€
Scampi kebabs (on a skewer) with goat's cheese salad (2-7)

Brochette de poulet aux épices et miel 23,50€
Chicken kebabs (on a skewer) with spices and honey (5-10-11)

Brochette de bœuf au filet pur 25,00€
Beef kebabs (on a skewer)

Brochette de boeuf gentleman (oignons caramélisés, parme, sauce ketchup) 27,50€
Beef kebabs (on a skewer) with Parma ham and caramelized onions (14)

Brochette « Terre et Mer » (bœuf et scampis) 27,50€
Earth and sea kebabs on a skewer (beef and scampi) (2)

Couronne d'agneau au miel et tomates à l'ail, fleur d'oranger 29,50€
Lamb honey and dried tomatoes with garlic (5-10-11)

Tous nos plats sont accompagnés de pâtes, frites ou croquettes.

Gratin dauphinois supplément 3,50€

All main courses are served with pasta, french fries, or croquettes

Le Midi ***

Escalopes de veau

| | |
|--|---------------|
| Escalope façon « Milanaise » napolitaine (sauce tomate) | 19,50€ |
| <i>Calf escalope, « Milanese » way (3-7-14)</i> | |
| Escalope Valdostana (Jambon de Parme, mozzarella, tomate) | 20,50€ |
| <i>Calf escalope, Valdostana way (Parma ham, fontina, tomato sauce) (2-14)</i> | |
| Escalope Sicilienne (Câpres, anchois, olives, tomate, mozzarella) | 22,00€ |
| <i>Calf escalope, Sicilian way (capers, anchovies, olives, tomato sauce) (14)</i> | |
| Escalope Parmigiana (Aubergines, jambon de Parme, mozzarella gratinée, tomate) | 23,00€ |
| <i>Calf escalope, Parmigiana way (aubergine, fontina, Parma ham, mozzarella au gratin, tomato sauce) (7)</i> | |
| Escalope de veau Marinara, fruits de mer, tomates confites, ail | 23,00€ |
| <i>Veal escalope Marinara, seafood with tomato</i> | |

Nos spécialités

| | |
|--|---------------|
| Filet pur façon tartare haché minute | 21,50€ |
| <i>Tartare of beef fillet (3-7-14)</i> | |
| Tagliata (mi-cuit) de filet pur, parmesan, roquette, copeaux de truffe noire | 27,50€ |
| <i>Tagliata (semi-cooked beef) grilled with parmesan, rocket and truffle perfume (7-14)</i> | |
| Magret de canard aux fruits de saison, foie poêlé et son pain brioche | 27,50€ |
| <i>Duck breast fillet, way, foie gras and truffle (3-7-10)</i> | |
| Tagliata de canard(mi-cuit), parmesan, copeaux de truffe | 25,00€ |
| <i>Tagliata (semi-cooked duck) with parmesan and truffle</i> | |
| Filet pur gratiné au fromage de Herve, oignons caramélisés | 29,00€ |
| <i>Beef fillet grilled with Herve cheese and syrup (3-7-10)</i> | |
| Filet pur gratiné au camembert | 29,00€ |
| <i>Beef fillet grilled with creamy camembert cheese (3-7-10)</i> | |
| Filet pur à la tomme vaudoise parfumé à ail des ours | 29,00€ |
| <i>Filet pure with Tomme Vaudoise flavored with wild garlic (3-7-10)</i> | |
| Cuisses de lapin à l'italienne (Tomates confites, olives, oignons rouges, ail, huile d'olive) | 18,00€ |
| <i>Italian rabbit legs (candied tomatoes, olives, red onions, garlic, olive oil)</i> | |

Tous nos plats sont accompagnés de pâtes, frites ou croquettes.

Gratin dauphinois supplément 3,50€

All main courses are served with pasta, french fries, or croquettes

Le Midi ***

Nos Poissons

| | |
|--|---------------|
| Filet de rouget aux saveurs du sud | 21,00€ |
| <i>Red mullet fillet with south flavours (2-4)</i> | |
| Risotto de fruits de Mer | 25,00€ |
| <i>Seafood Risotto</i> | |
| Bouillabaisse façon « Marseillaise » poisson en filet (Pour une personne) | 30,00€ |
| <i>Bouillabaisse (french fish stew) from Marseille (2-4)</i> | |

Plats Brasserie

| | |
|---|---------------|
| Vol au vent fait maison | 16,50€ |
| <i>Vol au vent made-in-house (chicken and mushrooms in cream) (1-3-7)</i> | |
| Boulets à la liégeoise | 16,50€ |
| <i>Meat balls from Liège (sauce with brown beer and syrup) (1-3-7)</i> | |
| Burger « Maison » (bœuf, oignons, salade, fromage) | 18,50€ |
| <i>Burger made-in-house (beef, onion, salad) (1-3-7)</i> | |

Tous nos plats sont accompagnés de pâtes, frites ou croquettes.

Gratin dauphinois supplément 3,50€

All main courses are served with pasta, french fries, or croquettes

Suggestions d'hiver

Fondue, accompagnée de salade/pain/charcuterie min 2/pers ;

Fondue, accompanied by salad/bread/charcuterie min 2/pers

| | |
|--------------------|-----------------|
| *Savoyarde | 20,00€/P |
| *Paysanne | 22,50€/P |
| *Coulis de tomates | 22.50€/P |

Le Midi ***

Nos saveurs glacées

| | |
|--|--------------|
| Dame blanche au chocolat noir | 7,50€ |
| <i>Vanilla ice cream with dark chocolate sauce (3-7)</i> | |
| Coupe vanille, caramel au spéculoos (brésilienne) | 7,50€ |
| <i>Brazilian bowl (ice cream) with salty caramel (3-7-5)??50</i> | |
| Moelleux au chocolat noir et son coulis, boule de glace vanille | 9,50€ |
| <i>Chocolate fondant cake and vanilla ice cream (3-7)</i> | |
| Notre café liégeois | 9,50€ |
| <i>Milkshake with coffee and peket (white alcohol) (3-7)</i> | |
| Coupe Negresco (mousse au chocolat, boule de vanille et crème d'avocat) | 9,50€ |
| <i>Coupe Negresco (chocolate mousse, vanilla scoop and avocado cream)</i> | |
| Mousse au chocolat noir | 7.50€ |
| <i>Dark chocolate mousse</i> | |
| Café glace | 9.50€ |
| <i>Iced coffee</i> | |

Les incontournables

| | |
|--|--------------|
| Duo de profiteroles farcies à la glace vanille, coulis de chocolat noir | 9,50€ |
| <i>Duo of profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce (3-7-1)</i> | |
| Tartelette fine aux pommes, boule de glace vanille | 9,50€ |
| <i>Apple tartlet with vanilla ice cream (3-7)</i> | |
| Sabayon au Prosecco, boule de glace vanille | 9,50€ |
| <i>Sabayon with Prosecco and vanilla ice cream (3-7)</i> | |
| Le Colonel (boule de sorbet citron, rafraîchie à la vodka) | 9,50€ |
| <i>The Colonel (lemon sorbet with vodka) (3-7)</i> | |
| Pain perdu, boule de glace vanille et spéculoos | 9,50€ |
| <i>French toasts, vanilla and speculoos ice cream (1-7-3)</i> | |
| Plateau de fromage, sirop de liege | 9,50€ |
| <i>Cheese plate</i> | |