



# Cannelle



## LES ENTRÉES A PARTAGER

### Humous

(Chickpeas hummus)

### Sardines à l'huile d'olive & ses toasts

(Sardines with olive oil & toasted bread)

### Féta rôti & petits tomates

(Roasted Feta cheese & baby tomatoes)

### Tempura de Fleurs de courgette

(Zucchini flowers tempura)

### Assiette Gourmande :

#### Foie gras maison & Saumon fumé

(home made Foie gras & Smoked salmon)

### Pizza à la Truffe

(Truffle Pizza)

### Pizza aux Gambas

(Pizza with Gambas)

### Assortiment de fromages

(Variety of Cheeses)

## LES SALADES

### Salade tomates & burrata, basilic frais

(Burrata salad with tomato & fresh basil)

### Salade de crevettes & avocats, sauce cocktail

(Shrimp and avocado salad & cocktail sauce)

### Salade d'artichauts violets, roquette, parmesan

(Fresh artichokes, arugula & parmesan)

### Salade d'artichauts violets, roquette, parmesan & Truffes

(Fresh artichokes, arugula & parmesan with truffles)

### Salade au Homard frais, avocats, crudités & vinaigrette aux agrumes

(Lobster salad with citrus vinaigrette)

## LES PATES

### Maccheroni aux tomates fraîches & Burrata, basilic

(Maccheroni with fresh tomato sauce, burrata & basil)

### Maccheronis aux Truffes

(Truffles Maccheronis)

### Linguine au Homard frais

(Linguine with fresh Lobster)

### Risottos aux Truffes cuisinés à l'Italienne avec ou sans jus de viande

(Truffles Risotto, with or without meat sauce)



# Cannelle



## LES POISSONS

**Tartare de Saumon coupé au couteau, salade verte & frites fraîches**

**Supplément caviar (10g) +25€**

(Salmon tartare served with green salad & French fries / Add caviar 10g +25€)

**Tartare de Thon & Avocat, salade verte & frites fraîches**

**Supplément caviar (10g) +25€**

(Avocado Tuna tartare served with green salad & French fries / Add caviar 10g +25€)

**Mi-cuit de Thon & légumes wok sauce soja**

(Seared Tuna with wok vegetables & soya sauce)

**Filet de Loup cuit sur sa peau, artichauts frais & pommes grenailles**

(Roasted Sea bass with fresh artichokes, potatoes & arugula)

**Brochette de Gambas rôties & Légumes wok sauce soja**

(Roasted King Prawns with wok vegetables & soya sauce)

**Noix de Saint Jacques rôties & Légumes wok sauce soja**

(Roasted Scallops with wok vegetables & soya sauce)

## LES VIANDES

**Tartare de Boeuf, salade verte & frites Fraîches**

**Supplément caviar (10g) +25€**

(Beef tartare served with green salad & French fries/ Add caviar 10g +25€)

**Escalope de Veau Milanaise, Linguine sauce tomates fraîches**

(Veal milanaise & Linguine tomato sauce)

**Filet de Boeuf cuit à la fleur de sel, Légumes, sauce bordelaise**

(Beef filet, vegetables and red wine sauce)

**Entrecôte grillée "Simmenthal", Frites fraîches**

(Grilled Ribeye steak with French fries)

**Carré d'Agneau rôti, petits Légumes & pommes grenailles**

(Lamb chops, vegetables & roasted potatoes)

**Hamburger / Cheeseburger / Veggie Cheeseburger "Beyond Meat"**



Toutes nos viandes sont d'origine Européenne (Our meats are European origin)

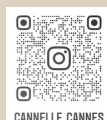
## LES DESSERTS

**Plateau de Desserts au choix**

(Variety of Desserts to choose)



=Végétarien



CB & AMEX from 15€