







Entrées

Tomates d'antan, burrata, huile de basilic, vinaigre balsamique <i>Heirloom tomatoes, burrata, basil oil, balsamic vinegar</i>	9.00€ 	Tartare de légumes <i>Vegetable Tartare</i>	9.00€ 
Carpaccio de bœuf, parmesan, pignons de pin, câpres <i>Beef carpaccio, parmesan cheese, pine nuts, capers</i>	11.00€	À partager : Assortiment de charcuteries et fromages <i>To share : selection of cured meats, cheeses</i>	23.00€
Salade de crevettes, pamplemousse, avocat <i>Prawn, grapefruit, avocado salad</i>	9.00€	À partager : Rillettes aux deux saumons, toasts de pain pochon (180 g) <i>To share : two-salmon rillettes, toasted bread</i>	15.00€

Plats

Tartare de bœuf maison <i>House-made beef tartare</i>	20.00€	Burger de bœuf et brie <i>Beef and brie burger</i>	22.00€
Salade CAESAR du Champ Paveau <i>Poulet rôti, oeuf mollet, grana padano, tomates confites, poitrine fumée, sauce Caesar, croûtons</i> <i>Roast chicken, soft-boiled egg, parmesan, candied tomatoes, smoked bacon, Caesar sauce, bread crouton</i>	20.00€	Entrecôte française, sauce BBQ (190 g) <i>French rib-eye steak, BBQ sauce</i>	24.00€
Filet de daurade aux olives, cuisson unilatérale <i>Sea bream fillet, olives, skin-side seared</i>	23.00€	Filet de colin pané, sauce tartare <i>Breaded pollock fillet, tartare sauce</i>	22.00€
		Dhal au curry et à la noix de coco <i>Coconut curry dhal</i> <i>Garniture au choix / Choice of side : Pâtes, frites fraîches, légumes grillés, salade verte, riz Pasta, fresh french fries, roasted vegetables, salad, rice</i>	19.00€ 

Desserts

Assortiment de trois fromages <i>Assortment of three cheeses</i>	9.00€ 	Brownie aux noix de pécan, glace au caramel beurre salé <i>Pecan brownie, salted butter caramel ice cream</i>	9.00€ 
Café gourmand <i>Assortiment de 4 douceurs sucrées et boisson chaude selection of four mini desserts, hot beverage</i>	9.00€ 	Soupe de fraises à la menthe, infusion au citron vert <i>Strawberry, mint soup, lime infusion</i>	10.00€ 
Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar <i>Madagascar bourbon vanilla «crème brûlée»</i>	8.50€ 	Entremets framboise et chocolat, biscuit à l'huile d'olive <i>Raspberry and chocolate entremets, olive oil biscuit</i>	11.00€ 

MENU

Menu enfant 13.00€ - Jusqu'à 12 ans
Up to age 12- 13.00€

BOISSONS

Sirop à l'eau Monin

Monin flavoured syrup with water

Jus de fruits Granini 25cl (orange ou pomme ou fraise)

Granini fruits juice 25cl (orange or apple or strawberry))

PLATS

Aiguillettes de poulet panées

Breaded chicken

Sticks de poisson panés

Breaded fish sticks

Steak haché de bœuf

Ground beef

ACCOMPAGNEMENT

Frites fraîches

Fresh french fries



Pâtes

Pasta



Salade verte

Salad



Légumes grillés

Roasted vegetables



DESSERTS

Compote de pomme

Apple sauce



Glace deux boules

Two scoops ice cream

