



ASTON CLUB - LE RESTAURANT

Nos Entrées

LA BURRATA DES « POUILLES »  19€

Et ses tomates oubliées, basilic, condiment balsamique

Burrata from Puglia and its forgotten tomatoes, balsamic condiment

Burrata con pomodori, basilico e condimento balsamico

LA DAURADE ROYALE 19€

Fines lamelles de daurade royale marinée aux 3 agrumes, gingembre, coriandre

Finely sliced gilthead sea bream marinated with a variety of 3 citrus fruits, ginger, coriander

Lamelle d'orata reale marinata ai 3 agrumi, zenzero e coriandolo

LE CRABE 25 €

Effiloché de crabe au citron vert, gingembre et coriandre, piment d'Espelette carpaccio de courgettes

Shredded crab with lime, ginger and coriander, Espelette pepper, beetroot carpaccio confit in avocado oil

Polpa di granchio (lime), zenzero, coriandolo e pepe d'Espelette, Carpaccio di zucchini

L'AVOCAT 19 €

Avocat, Gambas, agrumes, sauce cocktail

Avocado, Shrimps, grapefruit, cocktail sauce

Avocado, Gamberi, Agrumi, Salsa Cocktail

Nos salades

LA NIÇOISE  18 €

Thon snacké, anchois, mesclun, tomates, concombres, œufs durs, radis, céleri branche, poivrons, olives, cébettes

Seared tuna, anchovies, mesclun, tomatoes, cucumber, hard-boiled eggs, radish, celery sticks, peppers, olives, spring onions

Tonno, acciughe, misticanza, pomodori, cetrioli, uova sode, ravanelli, sedano, peperoni, olive e cipolotto bianco

LA CÉSAR  21 €

Poulet croustillant, salade romaine, copeaux de parmesan, croûtons, sauce césar, sauce vierge

Crispy chicken, romaine salad, parmesan shavings, croutons, caesar dressing, sauce vierge

Pollo croccante, lattuga romana, scaglie di parmigiano, crostini, salsa Caesar e all'olio d'oliva

LA CÉSAR GAMBAS 25 €

Gambas sauvages, salade romaine, copeaux de parmesan, croûtons, sauce césar, sauce vierge

Wild prawns, romaine salad, parmesan shavings, croutons, Caesar dressing, Sauce vierge

Gamberi selvatici, lattuga romana, scaglie di parmigiano, crostini, Salsa Cesar all'olio d'oliva

LE POULPE

19 €

*Emincé de tentacules de Poulpe, brunoise de poivrons rouges et verts, concombre, tomates cerises et persil
Sliced octopus tentacles, brunoise of red and green peppers, cucumber, cherry tomatoes and parsley
Tentacoli di polpo a fettine, brunoise di peperoni rossi e verdi, cetriolo, pomodorini e prezzemolo*

Nos Pâtes

PISTOU

18 €

*Tagliatelles au pistou, burrata des pouilles, tomates confites
Tagliatelle with pesto, burrata from Puglia, confit of tomatoes
Tagliatelle al pesto, burrata pugliese e pomodori secchi Plat végétarien*

Nos poissons

LE LOUP

21 €

*Filet de loup rôti au beurre moussoux, tagliatelles de légumes et coulis de poivrons doux
Roasted sea bass fillet with butter, vegetable tagliatelle and sweet pepper coulis
Filetto di branzino arrosto con burro, tagliatelle di verdure e salsina di peperoni dolci*

LE CALAMAR

24 €

*Calamars sautés sauce tomate, ail et persil, riz pilaf
Sauteed squid with tomato sauce, garlic and parsley, rice pilaf
Calamari in padella con salsa di pomodoro, aglio e prezzemolo, riso pilaf*

Nos viandes

LE BŒUF*

39 €

*Filet de bœuf poêlé, sauce au poivre de Madagascar, pommes de terre Grenaille
Pan-fried fillet of beef, Madagascar pepper sauce, Grenaille potatoes
Filetto di manzo in padella, salsa al pepe del Madagascar e patate Grenaille*

Tataki de boeuf sauce asiatique, légumes croquants (pois gourmands, asperges vertes, navets)

31 €

Beef tataki with Asian sauce, crunchy vegetables (snap peas, green asparagus, turnips)

Tataki di manzo con salsa asiatica, verdure croccanti (piselli, asparagi verdi, rape)

LE VEAU*

19 €

Carpaccio de veau sauce au thon

Veal carpaccio with tuna sauce

Carpaccio di vitello tonato

** Toutes nos viandes sont d'origine Française*

TTC (Toutes taxes comprises), Including VAT Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés, Notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque. Article L. 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992