

LA CARTE « L'HORLOGE »
Par notre Chef Yohan Gopaul

Nos Entrées

- L'ARTICHAUT** 15 €
En salade, tomates cerises, mesclun, copeaux de parmesan
Artichoke salad, cherry tomatoes, mesclun, parmesan shavings
In insalata, pomodori ciliegini, mesticanza e scaglie di Parmigiano
- LA DAURADE ROYALE** 23 €
Fines lamelles de daurade royale marinée aux 3 agrumes, avocat et grenade
Finely sliced gilthead sea bream marinated with a variety of 3 citrus fruits, avocado and pomegranate
Lamelle d'orata reale marinata ai 3 agrumi, avocado e melagrana
- LE POULPE** 21 €
Emincé de tentacules de poulpe marinées aux 3 agrumes, brunoise de poivron grillé en persillade, cébettes et tomates confites
Sliced octopus tentacles marinated with 3 citrus, brunoise of grilled pepper with parsley, spring onions and candied tomatoes
Tentacoli Di Polpo a Pezzettini, Marinati ai 3 agrumi, pesto di peperoni grigliati con persillade, cipollotto e pomodori secchi
- LE CHAMPIGNON** 18 €
Poêlée de champignons du marché en persillade
Pan-fried market mushroom with parsley
Spadellata di funghi del mercato in persillade
- LA COQUILLE SAINT JACQUES** 23 €
Carpaccio de Noix de Saint Jacques, vinaigrette acidulée aux fruits de la passion et citron vert
Scallop carpaccio, tangy passion fruit and lime vinaigrette
Carpaccio Di Capesante, salsina vinaigrette al frutto delle passione e lime
- Nos salades
- LA NIÇOISE**  21 €
Thon snacké, anchois, mesclun, tomates, concombres, œufs durs, radis, céleri branche, poivrons, olives "Taggiasche", cebettes
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 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

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

LA PERIGOURDINE 25 €

Mesclun, haricots verts, foie gras de canard sur toast, magrets fumés, pommes de terre, oignons, pickles et ciboulette

Mesclun Salad, green beans, duck foie gras, smoked duck breast, potatoes, onions, pickles and chives

Misticanza, fagiolini verdi, foie gras di anatra, magrets di anatra affumicati, patate cipolle pickles e cipollotti

Nos Pâtes

LA TRUFFE 21 €

Gnocchis à la crème de truffe

Gnocchi with truffle cream

Gnocchi alla crema di tartufo

VONGOLES 23 €

Linguines aux palourdes

Linguine with clams

Linguine alle vongole

BOLOGNAISE 18 €

Spaghettis au bœuf mijoté à la tomate et au vin rouge

Spaghettis with beef, tomato and red wine

Spaghetti con manzo, pomodoro e vino rosso

Nos poissons

LE TURBOT 35 €

Filet de turbot poêlé et beurre à l'orange, légumes verts

Fried turbot fillet with orange butter, green vegetables

Filetto di coda di rospo al burro e arancia, verdurine verdi

LE HADDOCK  31 €

Haddock et Oeuf pochés et beurre blanc au citron vert, pomme de terre et épinards à l'étuvée

Haddock and poached Egg with lime beurre blanc, potato and stewed

Stoccafisso e uovo in camicia, burro fuso al lime, patate e spinaci stufati

LE CABILLAUD 28 €

Pavé de cabillaud à la vapeur de coco et citronnelle, émulsion de coquillage, asperges et coques

Cod Steak with coconut and lemongrass steam, shell fish emulsion,

Trancio di meluzzo al vapore di cocco e citronella, emulsione di frutti di mare, asparagi e vongole

Nos viandes (Toutes nos viandes sont d'origine Française)

LA VOLAILLE  26 €

Suprême de volaille cuit à basse température sauce Albufera, mousseline de potiron aux brisures de châtaignes

Poultry supreme cooked at low temperature with albufera sauce, pumpkin mousseline with broken chestnuts

Pezzi prescelti di pollame cotti a bassa temperatura, salsa Albufera, purea di zucca con scaglie di castagne

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

L'AGNEAU	34 €
<i>EpauLe d'agneau confite, haricots coco mijotés à la tomate et cébettes</i>	
<i>Confit shoulder of lamb, coconut beans simmered with tomato</i>	
<i>Spalla di Agnello candita , fagiolini verdi piatti al pomodoro</i>	
 LE BŒUF	 39 €
<i>Filet de bœuf poêlé sauce au poivre de Madagascar, Pressé de pomme de terre</i>	
<i>Fried beef fillet with Madagascar pepper sauce, Pressed potatoes</i>	
<i>Filetto di manzo al pepe di Madagascar, purea di patate</i>	
 LE CANARD	 28 €
<i>Effiloché de Canard et Jus aux senteurs d'Asie, Polenta crémeuse à l'essence de cèpe</i>	
<i>Shredded Duck and Juice with Asian flavors, creamy Polenta with porcini mushroom essence</i>	
<i>Sfilaccetti di anatra in salsa ai profumi d'asia, Polenta cremosa al sentore di porcino</i>	
<u>Nos garnitures (en supplément/in addition :)</u>	
<i>Salade verte, Green salad, Insalata verde</i>	5 €
<i>Haricots verts, Green beans, Fagiolini</i>	6 €
<i>Légumes du marché, Vegetables fresh from the market, Verdura fresca locale</i>	7 €
<i>Purée de pommes de terre à la truffe, Potato purée with truffles, Purea di patate al tartufo</i>	9 €
<i>Haricots coco mijotés tomates et cébettes confites</i>	6 €
 <u>Nos Desserts</u>	 <i>Par notre Pâtissière Noelia TARRAGA</i>
 MINI RELIGIEUSES	 8€
<i>Le subtil mariage du croustillant de la pâte à choux et de l'onctuosité du chocolat</i>	
<i>The subtle marriage of the crunchiness of choux pastry and the creaminess of chocolate</i>	
<i>Il sottile connubio tra la croccantezza della pasta choux e la cremosità del cioccolato</i>	
 DOME CHOCOLAT ET FRAMBOISE	 10 €
<i>L'équilibre parfait entre la douceur du chocolat et la vivacité des framboises</i>	
<i>The perfect balance between the sweetness of chocolate and the liveliness of raspberries</i>	
<i>L'equilibrio perfetto tra la dolcezza del cioccolato e la vivacità dei lamponi</i>	
 CHEESECAKE YUZU	 9 €
<i>Une alliance audacieuse entre la richesse crémeuse du cheesecake classique et l'éclat vibrant du citron yuzu</i>	
<i>A great alliance between the creamy richness of classic cheesecake and the vibrant brightness of lemon yuzu</i>	
<i>Un'audace alleanza tra la cremosa ricchezza del classico cheesecake e la vibrante luminosità dello yuzu al limone</i>	
 CREME BRULEE AUX FEVES DE TONKA	 9 €
<i>La délicatesse française avec le parfum envoûtant de la fève de tonka</i>	
<i>French delicacy with the captivating scent of tonka bean</i>	
<i>La delicatezza francese del profumo della fava di tonka</i>	
 CRUMBLE RHUBARBE ET POMME (servie Tiède)	 9 €
<i>La douceur moelleuse des fruits au croustillant irrésistible du crumble</i>	
<i>The soft sweetness of fruit with the irresistible crunch of crumble</i>	
<i>La morbida dolcezza della frutta unita all'irresistibile croccantezza del crumble</i>	

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

TIRAMISU

8€

Le goût noiseté de la Châtaigne associé à l'onctuosité du mascarpone

The nutty taste of chesnut combined with the creaminess of mascarpone

Il gusto nocciolato della castagna unito alla cremosità del mascarpone

CAFE GOURMAND

10 €

(mini ... dôme chocolat, cheese cake, crème brûlée, religieuse, verrine de fruits)

GLACES/SORBETS

1 Boule / 2 Boules / 3 Boules

3€ / 6€ / 9€

Formule Express 15 €

(Servi le midi uniquement hors week-end et jours fériés)

Plat du jour et café

Menu Affaire 22 € - entrée plat ou plat dessert

(Servi le midi uniquement hors week-end et jours fériés)

L'ARTICHAUT

En salade, tomates cerises, mesclun, copeaux de parmesan

Artichoke salad, cherry tomatoes, mesclun, parmesan shavings

In insalata, pomodori ciliegina, mesticanza e scaglie di Parmigiano

Ou

LE CHAMPIGNON

Poêlée de champignons du marché en persillade

Pan-fried market mushroom with parsley

Spadellata di funghi del mercato in persillade

LE CABILLAUD

Pavé de cabillaud à la vapeur de coco et citronnelle, émulsion de coquillage, asperges et coques

Cod Steak with coconut and lemongrass steam, shell fish emulsion,

Trancio di meluzzo al vapore di cocco e citronella, emulsione di frutti di mare, asparagi e vongole

Ou

LA VOLAILLE*



Suprême de volaille cuit à basse température sauce Albufera, mousseline de potiron aux brisures de châtaignes

Poultry supreme cooked at low temperature with albufera sauce, pumpkin mousseline with broken chestnuts

Pezzi prescelti di pollame cotti a bassa temperatura, salsa Albufera, purea di zucca con scaglie di castagne

CHEESE CAKE YUZU

Une alliance audacieuse entre la richesse crémeuse du cheesecake classique et l'éclat vibrant du citron yuzu

A great alliance between the creamy richness of classic cheesecake and the vibrant brightness of lemon yuzu

Un'audace alleanza tra la cremosa ricchezza del classico cheesecake e la vibrante luminosità dello yuzu al limone

Ou

PÂTISSERIE DU JOUR

Pastry of the day/Pasticcini del giorno

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



Menu Horloge

2 PLATS 27 € / 3 PLATS 34 €

LE POULPE

Emincé de tentacules de poulpe marinées aux 3 agrumes, brunoise de poivron grillé en persillade, cébettes et tomates confites

Sliced octopus tentacles marinated with 3 citrus, brunoise of grilled pepper with parsley, spring onions and candied tomatoes

Tentacoli Di Polpo a Pezzettini, Marinati ai 3 agrumi, pesto di peperoni grigliati con persillade, cipollotto e pomodori secchi

Ou

LE CHAMPIGNON

Poêlée de champignons du marché en persillade

Pan-fried market mushroom with parsley

Spadellata di funghi del mercato in persillade

LE CABILLAUD

Pavé de cabillaud à la vapeur de coco et citronnelle, émulsion de coquillage, asperges et coques

Cod Steak with coconut and lemongrass steam, shell fish emulsion,

Trancio di meluzzo al vapore di cocco e citronella, emulsione di frutti di mare, asparagi e vongole

Ou

LE CANARD

Effiloché de Canard et Jus aux senteurs d'Asie, Polenta crémeuse à l'essence de cèpe

Shredded Duck and Juice with Asian flavors, creamy Polenta with porcini mushroom essence

Sfilaccetti di anatra in salsa ai profumi d'asia, Polenta cremosa al sentore di porcino

CHEESECAKE YUZU

Une alliance audacieuse entre la richesse crémeuse du cheesecake classique et l'éclat vibrant du citron yuzu

A great alliance between the creamy richness of classic cheesecake and the vibrant brightness of lemon yuzu

Un'audace alleanza tra la cremosa ricchezza del classico cheesecake e la vibrante luminosità dello yuzu al limone

Ou

CREME BRULEE AUX FEVES DE TONKA

La délicatesse française avec le parfum envoûtant de la fève de tonka

French delicacy with the captivating scent of tonka bean

La delicatezza francese del parfum della fava di tonka

Menu Enfant / Children's menu / Menu bambini à 13 € (4-12 ans)

Un plat au choix et deux boules de glace / Choice of dish and ice cream / Piatto a scelta e gelato

Poulet croustillant et frites/ Saumon poêlé et légumes de saison / Spaghettis à la sauce tomate

Crispy chicken and fries / Pan-fried salmon and seasonal vegetables / Spaghetti with tomato sauce

Pollo croccante e patatine fritte / salmon in padella e verdure di stagione / Spaghetti al pomodoro

Glace 2 boules / Ice cream 2 scoops / Gelato 2 palline

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