

**SEUL OU À PARTAGER**  
ZU TEILEN ODER NICHT  
TO SHARE OR NOT

<b>Velouté du moment</b> Saisonsuppe Seasonal soup	16 €
<b>Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive d'Estoublon, câpres de Sicile, copeaux de vieux Parmesan</b> Rindercarpaccio mit Olivenöl aus Estoublon, Kapern aus Sizilien, Späne von altem Parmesan Beef Carpaccio with Estoublon olive oil, Sicilian capers, shavings of aged Parmesan	19 €
<b>Poulet en croûte de céréales croustillantes, sauce gribiche</b> Knuspriges Hähnchen mit Getreidekruste, Gribiche-Sauce Crispy cereal-crust chicken, gribiche sauce	17 €
<b>Crevettes crispy, sauce spicy</b> Crispy-Garnelen, würzige Sauce Crispy prawns, spicy sauce	18 €
<b>Burger "LE RÉGENT"</b> <b>Bun aux céréales, steak haché de bœuf Aubrac, confit d'oignon façon Soubise, Ossau-Iraty, tomates séchées et roquette</b> Getreidebun, Aubrac-Hacksteak, karamellierte Zwiebeln nach Soubise-Art, Ossau-Iraty Käse, getrocknete Tomaten und Rucola Cereal bun with homemade Aubrac beef burger, Soubise-style caramelised onions, Ossau-Iraty cheese, dried tomatoes and arugula	24 €
<b>Salade César, poulet en croûte de céréales croustillantes, anchois</b> Caesar-Salat, knuspriges Hähnchen mit Getreidekruste, Sardellen Caesar salad, crispy cereal-crust chicken, anchovies	24 €
<b>Ravioles de langoustine, sauce Homardine</b> Langoustinen-Raviolen, Homardine-Sauce Langoustine ravioli, Homardine sauce	25 €
<b>Pinsa Romana à la sauce tomate, mortadelle finement tranchée, olives vertes Nocellara, copeaux de vieux Parmesan</b> Pinsa Romana mit Tomatensauce, feine geschnittene Mortadella, grüne Nocellara-Oliven, Späne von altem Parmesan Pinsa Romana with tomato sauce, thinly sliced mortadella, Nocellara green olives, shavings of aged Parmesan	24 €

## NOS GARNITURES

UNSERE BEILAGEN  
OUR SIDES

<b>Focaccia aux herbes de Provence</b> Focaccia mit Kräutern der Provence Focaccia with Provence aromatic herbs	10 €
<b>Focaccia aux herbes de Provence, Mortadelle finement tranchée</b> Focaccia mit Kräutern der Provence, feine geschnittene Mortadella Focaccia with Provence aromatic herbs, thinly sliced mortadella	17 €
<b>Cornet de frites de patate douce ou pomme de terre</b> Cornet mit Süßkartoffel- oder Kartoffelpommes frites Sweet potato or potato french fries cone	8 €
<b>Salade de sucrine aux herbes</b> Sucrin-Salat mit Kräutern Sucrine salad with aromatic herbs	8 €

## NOS DESSERTS

UNSERE NACHSPEISEN  
OUR DESSERTS

<b>Duo de cookies - Cookies Duo</b> Chocolat noir et noix de pécan - Chocolat blanc et noisette du Piémont Dunkle Schokolade und Pekannuss - Weiße Schokolade und Haselnuss aus Piemont White chocolate and Piedmont hazelnuts - Dark chocolate and pecan nuts	14 €
<b>Torche aux marrons</b> Kastanien Fackel Chestnut torch	14 €
<b>Tartelette au citron meringuée, écorce de citron de Menton</b> Zitronen-Meringue-Törtchen, Zitronenschale aus Menton Lemon and meringue tartlet, lemon peel from Menton	14 €
<b>Éclair au caramel beurre salé</b> Eclair mit Karamell und gesalzener Butter Salted butter caramel éclair	14 €
<b>Assiette de fruits frais coupés</b> Teller mit frische geschnittene Früchte Plate of freshly cut fruits	14 €
<b>Sélection de fromages de l'affineur René Tourrette</b> Käse Auswahl des Affineurs René Tourrette Selection of cheeses from René Tourrette, cheese refiner	22 €

Nos prix s'entendent taxes et service inclus.  
Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung. - Our rates include taxes and service.