

Les Suds

LE RESTAURANT

ARDOISE DU RESTAURANT

Entrées et Salades - Starters and salads

- **Mozzarella Buffalo panée, concassé de tomates, Pistou, Jambon cru** 17.00 €
Breaded Buffalo mozzarella, crushed tomatoes, Pistou, Cured ham
- **Bo-Bun (salade asiatique) Poulet ou Falafel, sauce Thai** 17.00 €
Bo-Bun Chicken or Falafel, Thai sauce
- **Salade César du Chef** 17.00 €
The Chef Caesar salad
- **Tartare de crevette, avocat, mangue** 18.00 €
Shrimp tartare with avocado and mango
- ☺ - **Chausson aux légumes façon asiatique, sambal de cacahuètes** 17.00 €
Asian-style vegetable turnovers with peanut sambal
- **Croquettes de pomme de terre au boeuf et au cheddar** 17.00 €
Beef and cheddar potato croquettes

Côté Terre - Meat

- **Wok de volaille, coco, curry vert, cacahuètes et coriandre** 24.00 €
Chicken wok with coconut, green curry, peanuts and coriander
- **Filet de Boeuf français, légumes et sauce Roquefort** 30.00 €
French Beef Fillet, vegetables and roquefort sauce
- **Burger de l'Esterel, confit d'oignons, sauce Barbecue maison, fromage de chèvre affiné ou cheddar (au choix)** 19.50 €
Esterel burger, onion confit and homemade barbecue sauce, choice of mature goat cheese or cheddar cheese
- **Noix de veau à la Milanaise, linguine sauce tomate** 26.00 €
Milanese Veal knuckle, linguine with tomato sauce
- **Travers de porc confits, piment d'espelette, douceur de céleri et frites de patate douce** 27.00 €
Confit of pork ribs, Espelette chilli, celery sweetness and sweet potato chips

Côté Mer - Fish

- **Linguine coulis de poivrons doux et gambas** 26.00 €
Linguine with sweet pepper coulis and prawns
- **Filet de Saint-Pierre façon bourride Raphaëloise** 29.00 €
Fillet of Saint-Pierre cooked as Bourride Raphaëloise style
- **Filet de Loup, velouté de pois, lard et polenta frit** 26.00 €
Fillet of bass with peas velouté, bacon and fried polenta

☺ Végétarien - Vegetarian

- ☺ - **Linguine au Pistou, tomates confites et copeaux de parmesan** 23.00 €
Linguine with Pistou, candied tomatoes and parmesan shavings
- ☺ - **Burger, confit d'oignons, sauce barbecue, galette d'avocat et cheddar ou chèvre (au choix)** 19.50 €
Burger, onion confit, barbecue sauce, avocado pancake and cheddar or goat's cheese (of your choice)

Desserts - Desserts

- **Crème brûlée à la vanille de Madagascar** 10.00 €
Madagascar Vanilla flavoured Crème Brûlée
- **Baba au Rhum** 10.00 €
Rum Baba
- **Profiteroles** 10.00 €
Profiteroles
- **Fondant au chocolat** 10.00 €
Homemade chocolate mousse
- **Ananas rôti caramélisé et son sorbet à l'ananas** 10.00 €
Caramelised roasted pineapple and its pineapple sorbet
- **Assiette de fromages** 10.00 €
Cheese platter

Glaces - Ice creams

- **Sunday** 10.00 €
- **Dame Blanche** 10.00 €
- **Parfait fruits rouges** 10.00 €
- **1 Boule - 1 scoop** 3,70 €
- **2 Boules - 2 scoops** 7,00 €
- **3 Boules - 3 scoops** 9.00 €

- **Chantilly - whipped cream** 1.00 €

Parfums - Flavours

- **Chocolat - Vanille - Caramel beurre salé - Fraise - Noix de coco - Framboise - Sorbet citron - Café arabica - Fruit de la passion - Stracciatella**
- *Chocolate - Vanilla - Salted Butter Caramel - Strawberry - Coconut - Raspberry - Lemon Sorbet - Arabica Coffee - Passion Fruit - Stracciatella*

Plats végétariens / Vegetarian meals ☺

Prix service compris. L'ardoise change régulièrement. Retrouvez l'ardoise à jour tous les jours à l'entrée du Restaurant.
Price including service. The menu changes regularly. You can find the updated menu every day at the restaurant entrance.