

PLANCHE CRÉOLE 55 €

langoustines, ouassous, demi-queue de langouste rôtie, salade de pommes de terre créoles, bananes plantains pressées, accras, tartare de poisson

CREOLE BOARD Crayfish, langoustine, roasted lobster tail, creole potatoes salad, pressed plantain bananas, accras, fish tartare



TAPAS

OUASSOUS À LA PLANCHA

épice cajun, beurre ail citronné 26 €

Grilled crayfish, cajun, lemon garlic butter

NEMS de poisson 28 €

Fish eggrolls

BRUSCHETTA

caviar d'aubergines, jambon cru, roquette, pignons et boules de mozzarella 24 €

Bruschetta with eggplant caviar, raw ham, arugula, pine nuts and mozzarella balls

BRIE À LA TRUFFE

salade, tomates cerises, pain toasté 24 €

Truffle Brie, salad, cherry tomatoes, toasted bread

FRITTURA DE CALAMARS ET OUASSOUS

tempura de courgettes, mayonnaise épicée 28 €

Deep fried calamari and crayfish, zucchini tempura, spicy mayo

CRISPY SPICY TUNA

riz sushi frit, tartare de thon épicé, zeste citron 25 €

Fried sushi rice, spicy tuna tartare, lemon zest

TACOS BŒUF OU POISSON

oignons, poivrons, guacamole, sauce salsa et zeste de citron vert 24 €

Beef or Fish Tacos, onions, peppers, avocado mousse, spicy sauce and lime zest

appetizers

TARTARE DE BŒUF

fleur de sel, échalotes, persil
et câpres frits 100gr **21 €** / 180gr **28 €**
*Beef tartare, fleur de sel, shallots,
parsley and fried capers*

DUO TARTARE DE POISSON

dés d'avocat, échalotes, gingembre,
persil, zeste de citron
100gr **21 €** / 180g **28€**
*Duo fish tartare, diced avocado,
shallots, ginger, parsley, lemon zest*

MOZZARELLA DI BUFALA PANÉE

tomates, roquette, cèpes,
chips de prosciutto **25 €**
*Breaded mozzarella, tomatoes, arugula,
porcini mushrooms, prosciutto chips*

CEVICHE DE SAUMON

leche de tigre, yuzu, zeste de citron,
gingembre, coriandre, échalotes
100gr **21 €** / 180gr **28€**
*Salmon ceviche, leche de tigre, yuzu,
lemon zest, ginger, cilantro, shallots*

MOJITO DE CRABE

guacamole, épinards, menthe,
edamame, coriandre, concombre, cive,
huile de sésame et vinaigre de riz **27 €**
*Crab mojito, guacamole, spinach, mint,
edamame, coriander, cucumber, chive,
sesame oil and rice vinegar*

salades

SALADE SIGNATURE

roquette, avocat grillé, oignons confits,
magret de canard fumé, julienne
de poires, feta, croûtons à l'ail
et vinaigrette balsamique **26 €**
*Arugula, grilled avocado, onion confit,
smoked duck breast, sliced pears,
feta, garlic croutons and balsamic
vinaigrette*

SALADE DE CHÈVRE

pain toasté, miel, noix,
tomates séchées **24 €**
*Goat cheese, toasted bread, honey,
nuts, sundried tomatoes*

SALADE CARDINI

émincé de poulet, salade, tomates,
croûtons, bacon, parmesan, pesto **26 €**
*Sliced chicken, salad, tomatoes,
croutons, bacon, parmesan, pesto*

POKÉ BOWL THON OU SAUMON OU TOFU

riz sushi, choux rouge, concombre,
avocat, mangue, edamame,
maïs, sésame **26 €**
*Tuna or salmon or Tofu, sushi rice, red
cabbage, cucumber, avocado, mango,
edamame, corn, sesame*

Pasta

SPAGHETTI VONGOLE 33 €

clams, tomates cerises,
vin blanc et persil
*Clams, cherry tomatoes,
white wine, parsley*

RIGATONI LTC PESTO 24 €

basilic, épinards, ricotta aux tomates
séchées, pistaches torréfiées
*Pesto Rigatoni, basil, spinach, sundried
tomatoes ricotta, roasted pistachio*

CALAMARS 32 €

à l'ail et au persil,
aïoli, salade japonaise

*Garlic and parsley
squid, aioli, Japanese
salad*



POISSONS

TAKI TAKI

Tataki de thon, brunoise de légumes
sautés à l'ail, poireau frit, sauce ponzu
maison 38 €

*Tuna tataki, garlic diced veggies,
fried leeks
and homemade ponzu sauce*

POULPE FICTION

Tentacules de poulpe grillées mousseline
de pommes de terre, caramel d'épices,
crumble de fêta 37 €

*Grilled octopus, creamy mashed
potatoes, spicy caramel, feta crumble*

VIANDES

TAGLIATA DE BŒUF

frites maison sauce au choix (poivre ou
champignons) salade verte 34 €

*Beef tagliata, homemade french fries,
salad, peppercorn or mushrooms sauce*

DEMI-POULET FERMIER RÔTI

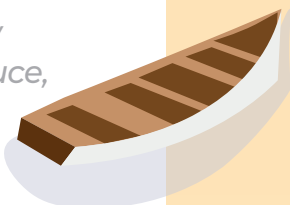
pommes de terre à l'ail et salade 32 €

*roasted chicken, garlic potato wedges
and salad*

POITRINE DE PORC

cuite à basse température, croustillante,
polenta, sauce BBQ, caramel d'épices et
sauce créole 36 €

*Crispy pork belly cooked at low
temperature, polenta, BBQ sauce,
spice caramel, creole sauce*



SAUCES 7 €

Champignons
Mushrooms

Poivre
Pepper

Moutarde
Mustard

ACCOMPAGNEMENT

Riz parfumé 8 €
white rice

Légumes sautés 9 €
sauteed veggies

Frites maison 9 €
homemade French fries

Purée de pommes
de terre 8 €
mashed potatoes

Frites de patates
douces 9 €
*sweet potato
fries*

Supplément bacon 5 €
Extra bacon

EXTRA



SNACKS

CLUB SANDWICH SAUMON FUMÉ, tomates, salade, œuf dur, crème de fromage, concombre, frites, salade **24 €**
Club sandwich smoked salmon, tomatoes, salad, hard-boiled egg, cream cheese, cucumber, fries, salad

CLUB SANDWICH POULET, mayo, œuf dur, bacon, salade, tomate, frites, salade **24 €**
Chicken club sandwich, mayo, hard-boiled egg, bacon, salad, tomato, fries, salad

BURGER ANGUS PRIME, tomates, oignons caramélisés, mesclun et sauce cheddar, salade verte, frites **29€**
Angus Prime burger, tomatoes, caramelized onions, mixed greens and cheddar sauce, mixed green salad, fries

HOT DOG LTC, chips de pommes de terre maison, sauce épicée **23 €**
LTC hot dog, homemade potato chips, spicy sauce



kids menu 18€

**STEAK HACHÉ, OU PASTA
OU POULET PANÉ OU SAUMON GRILLÉ**
*CHOPPED STEAK OR PASTA
OR BREADED CHICKEN
OR GRILLED SALMON*

AVEC FRITES MAISON
WITH HOMEMADE FRIES

UN SODA
A SODA

& UNE BOULE DE GLACE
& A SCOOP OF ICE CREAM