



MENU BUSINESS

le jeudi & vendredi midi

Entrée / Plat / Dessert 32 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 27 €

Plat du jour seul 19.90 €

Entrée

Royale de moule

safranée

Plat

Côtelette d'agneau en chermoulah

pommes de terre grenailles rôties

Dessert

Café ou thé gourmand

*Tartelette prune rouge, Pavlova griotte, Mini
bounty*



Les ENTRÉES

RILLETTE DE POISSON BLANC 13 €

Saumon fumé, avocat

White fish rillette with smoked salmon and avocado

CHAWARMA D'AGNEAU 15 €

Pastilla, fruits secs

Lamb shawarma with pastilla and dried fruits

CEVICHE À LA PÉRUVIENNE 12 €

Condiments, coriandre

Peruvian-style ceviche with condiments and coriander

CARPACCIO DE FAUX-FILET 14 €

MATURE FUMÉ

Anchoïade, câpres, parmesan

Smoked aged sirloin carpaccio with anchovy dressing, capers, and parmesan

CREVETTES EN CURRY VERT 13 €

Basilic, broccoletti

Prawns in green curry with basil and broccoletti

STRACCIATELLA 12 €

Aubergines rôties, pignon de pin

Stracciatella with roasted eggplant and pine nuts



Les PLATS

CABILLAUD EN BOUILLABAISSSE 31 €

Pommes de terre, fenouil

*Cod fillet in bouillabaisse-style broth,
served with potatoes and fennel*

LINGUINE À LA BISQUE 32 €

Tartare de langoustine, basilic, citron

Linguine with Langoustine tartare, basil and lemon

+ Supplément Caviar 16 €

RISOTTO CRÉMEUX 30 €

Gambas Black Tiger, citron

Creamy risotto with Black Tiger prawns and lemon

FILET DE BOEUF SAUCE AU POIVRE 39 €

Jardinière de légumes

Beef fillet with pepper sauce, seasonal vegetable medley

SUPRÊME DE VOLAILLE 28 €

Façon poulet du marché, pommes de terre, salade d'été

*Free-range chicken supreme, market-style, with potatoes
and a summer salad*

TARTARE DE BOEUF 27 €

Jaune d'œuf, condiments à l'italienne, billes de
pommes de terre

*Beef tartare with Egg yolk, Italian-style condiments,
potato balls*

CÔTE DE BOEUF ANGUS (Pour deux) 110 €

Pommes frites, salade d'été, sauce barbecue fumée

*Angus rib steak with French fries, summer
salad, smoked barbecue sauce*

TORTELLI VEGETARIENNE 27 €

Tomates, basilic, straciatella

*Vegetarian tortelli with tomatoes, basil, and
straciatella cheese*

+ Supplément truffe 8 €

PLATS



Les GARNITURES

GROSSES POMMES FRITES FRAÎCHES 7 €
Thick-cut fresh fries

RIZ PARFUMÉ 6 €
Fragrant rice

SALADE MIXTE, HUILE D'OLIVE, CITRON 5 €
Mixed salad with olive oil and lemon

TOMATES FARCIES AUX LÉGUMES D'ÉTÉ 7 €
Stuffed tomatoes with summer vegetables

LÉGUMES VERTS EN COCOTTE 6 €
Green vegetables in a cocotte

POMMES GRENAILLES À LA CHERMOULA 8 €
Baby potatoes with chermoula

SUPPLÉMENT SAUCE 5 €
Sauce supplement

GARNITURES



Les DESSERTS

FRAISE EN CEVICHE

13 €

Fraises, sirop d'agave, citron, poivre de Timut, citron

Strawberries, agave syrup, lemon, Timut pepper, lemon pearls

VACHERIN BOTANIQUE

11 €

Meringue, framboises, tuile craquante et sorbet framboise-basilic.

Crispy meringue, fresh raspberries, crunchy tuile, and raspberry-basil sorbet.

MESA CITRUS AMOR

12 €

Déclinaison d'agrumes, meringue, pâte sucrée. Réinterprétation de la tarte citron meringuée

Citrus medley, meringue, sweet pastry crust.



Les DESSERTS

PEANUTS & LOVE

12 €

Cacahuètes, caramel, nougat.
Praliné de pignon de pin et d'amande,
*Peanuts, smoked caramel, nougat.
Pine nut and almond praline.*

PANIER DE FRUITS À PARTAGER

21 €

Fruits frais de saison et leurs accompagnements.
Crème montée à la vanille, sirop au miel de lavande.
*Seasonal fresh fruits and their accompagniments.
Vanilla whipped cream and lavender honey syrup.*

CAFÉ MESA

13 €

Assortiment de mini-desserts : pavlova framboise,
abricot rôti & amandes, et Peanuts & Love.
*Selection of mini desserts: raspberry pavlova, roasted
apricot with almonds, and Peanuts & Love.*

DESSERTS



Les COCKTAILS SIGNATURES



N°3 COLIMA 13 €

Herradura, pastèque, vermouth, anis

12 € N°4 MESETA

Mare, cerise, basilic, cointreau



N°7 - SYRACUSE 12 €

Mare Capri, citron syracuse, lavande

12 € N°8 - ALCÁZAR ROSA

Mare, framboise, gingembre, pamplemousse



N°9 - BOLÍVAR 13 €

Diplomatico Reserva et Planas, passion, poire,
Angostura, bitter Tiki



Les MOCKTAILS



BLITZ 10 €

Nolow n°8, Hysope pamplemousse, citron

11 € PINK BOTANIQUE

Nolow n°4, framboise, ananas



MESA VERDE 10 €

Menthe, citron, soda

10 € MANGO PUNCH

Mangue, verveine, gingembre



DULCE PASIÒN 11 €

Passion, poire, citron soda

MOCKTAILS