



ENTRÉES

Pâté en croûte maison <i>Homemade pate en croûte</i>	15€
Déclinaison d'asperges & jaune d'oeuf confit & poutargue <i>A selection of asparagus, confit egg yolk and bottarga</i>	18€
Ceviche de loup, condiment passion <i>Sea bass ceviche with passion fruit relish</i>	20€

PLATS

Halloumi grillé & huile de basilic avec ratatouille maison <i>Grilled halloumi & basil oil with homemade ratatouille</i>	28€
Filet de daurade vierge aux agrumes & fenouil à la flamme <i>Sea bream fillet, virgin sauce with citrus fruits & flame-grilled fennel</i>	32€
Gambas géantes & soupe au pistou <i>Giant prawns & pistou soup</i>	35€
Filet de boeuf grillé, purée de pommes de terre & jus de viande <i>Grilled beef tenderloin, mashed potatoes & gravy</i>	37€

CRÉEZ VOTRE ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON MONS

CREATE YOUR PLATE OF REFINED CHEESES FROM THE HOUSE MONS

15€

DESSERTS

Crème brûlée au carambar original <i>Original Carambar Crème Brûlée</i>	13€
Pavlova aux fruits rouges <i>Pavlova with red berries</i>	14€
Dôme au chocolat passion & sablé breton <i>Passion fruit and chocolate dome with Breton shortbread</i>	15€