LA CARTE L'HORLOGE

Notre Chef Stéphane FURLAN et notre Pâtissier Tom VAULOT vous proposent

Nos Entrées

Velouté de Courge au Foie Gras, Salade de Mâche à l'Huile de Noix **15 €**
Butternut Squash Velouté with Foie Gras, Lamb's Lettuce Salad with Walnut Oil
Vellutata di zucca con foie gras, insalata di valerianella con olio di noci

Œuf Poché à la Crème de Cèpe, Mouillettes aux Fruits Secs **11 €**
Poached Egg with Porcini Mushroom Cream, Toasted Dried Fruit Soldiers
Uovo in camicia con crema di porcini, crostini di pane con frutta secca

Tranche de Foie Gras de Canard Mi-Cuit et sa Figue Rôtie, Toasts Juste Grillés **25 €**
Semi-Cooked Duck Foie Gras with Roasted Fig and Lightly Toasted Bread
Vellutata di zucca con foie gras, insalata di valerianella con olio di noci

Ceviche de Mulet Mariné au Lait de Coco et Coriandre, Tartare de Tomate à l'oignon rouge **11 €**
Grey Mullet Ceviche Marinated in Coconut Milk and Coriander, Tomato Tartare with Red Onion
Ceviche di cefalo marinato nel latte di cocco e coriandolo, tartare di pomodori e cipolla rossa

Ravioles de Homard et Jus d'Etrille, Pointes de Ciboulette **15 €**
Lobster Ravioli with Crab Jus and Chive Tips
Ravioli di astice con fondo di granchio e punte di erba cipollina

Nos Pâtes

Tagliatelles à la Vongole (Palourdes et Persillade) **24 €**
Tagliatelle alle Vongole (Clams with Garlic, Parsley and Olive Oil)
Tagliatelle alle vongole con prezzemolo e aglio

Ravioles de Royan à la Crème de Truffe, Jambon Serrano et Salade Roquette **19 €**
Royan Ravioli with Truffle Cream, Serrano Ham and Rocket Salad
Ravioli di Royan con crema al tartufo, prosciutto Serrano e rucola

Gnocchis sauce à l'encre de seiche **15 €**
Gnocchi with Cuttlefish Ink Sauce
Gnocchi con salsa al nero di seppia

TTC (toutes taxes comprises), Including VAT
Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,
notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.
Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992

Nos salades

La Niçoise 18 €
(Thon snacké mi-cuit, Anchois, Mesclun, Tomate, Concombre, Œuf Dur, Radis, Céleri Branche, Poivron, Olives, Cébettes)
(Seared Tuna, Rare in the Centre, Anchovies, Mixed Salad Leaves, Tomato, Cucumber, Hard-Boiled Egg, Radish, Celery, Bell Pepper, Olives and Spring Onions)
(tonno scottato e rosato al cuore, acciughe, misticanza, pomodoro, cetriolo, uovo sodo, ravanelli, sedano, peperone, olive e cipollotti)

La Caesar 17 €
La Caesar (Salade Romaine, Tenders de Poulet, Croûtons de Focaccia, Copeaux de Parmesan)
The Caesar (Romaine Lettuce, Chicken Tenders, Focaccia Croutons and Parmesan Shavings)
La Caesar (lattuga romana, filetti di pollo croccanti, crostini di focaccia e scaglie di Parmigiano)

L'Horloge 19 €
Pousses d'Epinard, Beaufort, Miel, Chou-Fleur Râpé, Echalotes Ciselées et Haricots Verts Croquants
Baby Spinach Leaves, Beaufort Cheese, Honey, Grated Cauliflower, Finely Chopped Shallots and Crisp Green Beans
Germogli di spinaci, formaggio Beaufort, miele, cavolfiore grattugiato, scalogno tritato finemente e fagiolini croccanti

La Gorgonzola 14 €
Salade d'Endives Rouge et Jaune au Gorgonzola, Vinaigrette à l'orange, Pain Toasté aux Céréales
Red and Yellow Chicory Salad with Gorgonzola, Orange Vinaigrette and Toasted Multigrain Bread
Insalata di indivia belga rossa e gialla con Gorgonzola, vinaigrette all'arancia e pane ai cereali tostato

Notre Plat Végétarien

Burger Végétarien à la Galette de Chou Cale, Frites de Maïs et Salade de Mâche 25 €
Vegetarian Burger with a Kale Patty, Corn Fries and Lamb's Lettuce Salad
Burger vegetariano con medaglione di cavolo riccio, patatine di mais e insalata di valerianella

Notre Plat Vegan

17 €

Poke Bowl
(Riz Rond Vinaigré, Soja, Haricots Verts, Mangue, Tomate, Graines de Sésame, Concombre, Avocat, Cébettes et Radis Rose)
(Seasoned Round-Grain Rice, Soybeans, Green Beans, Mango, Tomato, Sesame Seeds, Cucumber, Avocado, Spring Onions and Pink Radish)
(riso a chicco tondo condito, soia, fagiolini, mango, pomodoro, semi di sesamo, cetriolo, avocado, cipollotti e ravanello rosa)

TTC (toutes taxes comprises), Including VAT
Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,
notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.
Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992

Nos poissons

Le Cabillaud

Dos de Cabillaud Rôti au Chorizo, Purée de Panais, Sauce Poivron Rouge **29 €**
Roasted Cod Loin with Chorizo, Parsnip Purée and Red Pepper Sauce
Filetto di merluzzo arrosto con chorizo, purè di pastinaca e salsa al peperone rosso

Le Loup

Loup poêlé et Compote de Fenouil à la Tomate et Sauce Légère aux Olives et Cébettes **21 €**
Pan-Seared Sea Bass with Tomato and Fennel Compote, Light Olive and Spring Onion Sauce
Branzino in padella con composta di finocchi e pomodori, salsa leggera alle olive e cipollotti

Le Saumon

Darne de Saumon poêlé et Fondue de Poireau, Risotto d'Epeautre **22 €**
Pan-Seared Salmon Steak with Braised Leeks and Spelt Risotto
Trancio di salmone in padella con porri stufati e risotto di farro

La Lotte

Lotte à l'Armoricaine, Ecrasé de Pomme de Terre **27 €**
Monkfish in Armorican Sauce, Crushed Potatoes
Rana pescatrice alla maniera armoricana con patate schiacciate

Nos viandes

Le Bœuf

Filet de Bœuf Rossini, Mousseline de Potimarron **45 €**
Beef Fillet Rossini with Red Kuri Squash Mousseline
Filetto di manzo alla Rossini con mousseline di zucca potimarron

Burger Aston, Pommes Frites **24 €**
Aston Burger with French Fries
Burger Aston con patatine fritte

L'Agneau

Carré d'Agneau en Croûte d'Herbes et Röstis de Courge, Mesclun de Jeunes Pousses **45 €**
Herb-Crusted Rack of Lamb with Squash Rösti and Mixed Baby Leaf Salad
Carré d'agnello in crosta di erbe aromatiche con rösti di zucca e misticanza di giovani germogli

La Volaille

Suprême de Pintade Braisée au Four, Embeurrée de Chou Frisé aux Raisins Secs **31 €**
Oven-Braised Guinea Fowl Supreme with Savoy Cabbage, Butter and Raisins
Suprema di faraona brasata al forno, verza mantecata al burro con uvetta

TTC (toutes taxes comprises), Including VAT
Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,
notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.
Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992

Le Porc

Pluma de Porc Ibérique à la Moutarde Ancienne, Pommes Grenailles Confites au Four **25 €**
Iberian Pork Pluma with Wholegrain Mustard, Oven-Confit Baby Potatoes
Pluma di maiale iberico alla senape in grani, patate novelle confit al forno

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Fromage:

Les Affinés du Terroir : Beaufort, Tête de Moine, Brie, Chèvre Cendrée, Confiture de Figue **9 €**
A Selection of Aged Regional Cheeses: Beaufort, Tête de Moine, Brie and Ash-Coated Goat's Cheese, Served with Fig Jam
Selezione di formaggi stagionati del territorio: Beaufort, Tête de Moine, Brie e formaggio di capra in crosta cenere, accompagnati da confettura di fichi

Menu Enfant / Children's menu / Menu bambini à 13 € *(4-12 ans)*

Un plat au choix et deux boules de glace / Choice of dish and ice cream / Piatto a scelta e gelato

Chicken Tenders et frites/ « Kid's » Croque et Salade / Tagliatelles à la Bolognaise
Chicken Tenders and Fries / Kid's Croque and Salad / tagliatelle with Bolognese sauce
Bocconcini di Pollo e Patatine fritte / Croque e Insalata per Bambini / tagliatelle al ragù

———————

Glace 2 boules / Ice cream 2 scoops / Gelato 2 palline

CAFÉ GOURMAND **11 €**

Mini-Mousse myrtille, mini-royal chocolat, mini-mousse châtaigne, mini-salade de fruits, mini-figue
Mini blueberry mousse, mini chocolate royal cake, mini chestnut mousse, mini fruit salad, mini fig verrine.
Mini mousse ai mirtilli, mini torta Royal al cioccolato, mini mousse alle castagne, mini macedonia di frutta, mini verrina ai fiche

GLACES/SORBETS

1 Boule/2 Boules/ 3 Boules
3 €/6 €/ 9€

TTC (toutes taxes comprises), Including VAT
Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,
notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.
Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992

NOTRE CARTE DES DESSERTS

Notre Pâtissier Tom VAULOT vous propose

Nos Desserts

Poire Williams Pochée à la Vanille Bourbon, Coulis de Chocolat Noir Valrhona, **9 €**
Crumble Noisette, Mousse Mascarpone et Chocolat au lait.

Pera Williams cotta al vapore con vaniglia Bourbon, coulis di cioccolato fondente Valrhona, crumble alla nocciola, mousse al mascarpone e cioccolato al latte
Williams Pear Poached in Bourbon Vanilla, Valrhona Dark Chocolate Coulis, Hazelnut Crumble, Mascarpone Mousse and Milk Chocolate

Mont Blanc Meringué Croustillant, Chantilly Vanille, Crème de Châtaigne et Eclats de Marrons **7 €**
Crispy Meringue Mont Blanc, Light Vanilla Chantilly Cream, Chestnut Cream and Crushed Marrons
Mont Blanc con meringa croccante, leggera chantilly alla vaniglia, crema di castagne e scaglie di marrons glacés

Mousse aux Myrtilles des Alpes sur lit de Mascarpone au Génépi, coulis de myrtille. **7 €**
Alpine Blueberry Mousse on a Genepi-Infused Mascarpone Base, with Blueberry Coulis
Mousse ai mirtilli delle Alpi su base di mascarpone al Génépi, con coulis di mirtilli

Royal Chocolat Signature, Noisettes et Praliné Croustillants, Mousse Chocolat Noir Valrhona. **9 €**
Signature Royal Chocolate Dessert, with Crunchy Hazelnuts and Praline, Valrhona Dark Chocolate Mousse
Royal al cioccolato della casa, con nocciole croccanti, pralinato e mousse al cioccolato fondente Valrhona

Nougat Glacé aux Noix de Pécan et Oranges Confites, Miel d'Acacia et Pistaches, Coulis à l'Orange **7 €**
Iced Nougat with Roasted Pecans and Candied Oranges, Acacia Honey and Pistachios, Orange Coulis
Nougat glacé con noci pecan tostate e arance candite, miele d'acacia e pistacchi, coulis all'arancia

Tarte aux Figues Rôties au Miel de Lavande, Crème Anglaise à la Vanille Bourbon. **11 €**
Fig Tart with Figs Roasted in Lavender Honey, Bourbon Vanilla Crème Anglaise
Crostata di fichi arrostiti al miele di lavanda, crème anglaise alla vaniglia Bourbon

Salade de Fruits du Verger : Pomme, Poire, Clémentine, Figue, Raisin, mûres et Grenade. **9 €**
Orchard Fruit Salad: Apple, Pear, Clementine, Fig, Grapes, Blackberries and Pomegranate
Insalata di frutta di stagione: mela, pera, clementina, fico, uva, more e melagrana

TTC (toutes taxes comprises), Including VAT
Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,
notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.
Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992

Formule Express 19 €

(Servi le midi uniquement hors week-end et jours fériés)
Plat du jour et café

Menu Affaire 25 € - entrée plat ou plat dessert

(Servi le midi uniquement hors week-end et jours fériés)

Velouté de Courge au Foie Gras, Salade de Mâche à l'Huile de Noix
Butternut Squash Velouté with Foie Gras, Lamb's Lettuce Salad with Walnut Oil
Vellutata di zucca con foie gras, insalata di valerianella con olio di noci

Ou

Œuf Poché à la Crème de Cèpe, Mouillettes aux Fruits Secs
Poached Egg with Porcini Mushroom Cream, Toasted Dried Fruit Soldiers
Uovo in camicia con crema di porcini, crostini di pane con frutta secca

---

Pluma de Porc Ibérique à la Moutarde Ancienne, Pommes Grenailles Confites au Four
Iberian Pork Pluma with Wholegrain Mustard, Oven-Confit Baby Potatoes
Pluma di maiale iberico alla senape in grani, patate novelle confit al forno

Ou

Loup poêlé et Compote de Fenouil à la Tomate et Sauce Légère aux Olives et Cébettes
Pan-Seared Sea Bass with Tomato and Fennel Compote, Light Olive and Spring Onion Sauce
Branzino in padella con composta di finocchi e pomodoro, salsa leggera alle olive e cipollotti

---

Mont Blanc Meringué Croustillant, Chantilly Vanille Légère, Crème de Châtaigne et Eclats de Marrons
Crispy Meringue Mont Blanc, Light Vanilla Chantilly Cream, Chestnut Cream and Crushed Marrons
Mont Blanc con meringa croccante, leggera chantilly alla vaniglia, crema di castagne e scaglie di marrons glacés

Ou

PATISSERIE DU JOUR
Pastry of the day/Pasticcini del giorno

TTC (toutes taxes comprises), Including VAT
Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,
notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.
Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992

Menu Horloge

2 PLATS 27 € / 3 PLATS 34 €

Ceviche de Mulet Mariné au Lait de Coco et Coriandre, Tartare de Tomate à l'oignon rouge
Grey Mullet Ceviche Marinated in Coconut Milk and Coriander, Tomato Tartare with Red Onion
Ceviche di cefalo marinato nel latte di cocco e coriandolo, tartare di pomodori e cipolla rossa

Ou

Tranche de Foie Gras de Canard Mi-Cuit et sa Figue Rôtie, Toasts Juste Grillés
Semi-Cooked Duck Foie Gras with Roasted Fig and Lightly Toasted Bread
Vellutata di zucca con foie gras, insalata di valerianella con olio di noci

---

Suprême de Pintade Braisée au Four, Embeurrée de Chou Frisé aux Raisins Secs
Oven-Braised Guinea Fowl Supreme with Savoy Cabbage, Butter and Raisins
Suprema di faraona brasata al forno, verza mantecata al burro con uvetta

Ou

Darne de Saumon poêlé et Fondue de Poireau, Risotto d'Epeautre
Trancio di salmone in padella con porri stufati e risotto di farro
Pan-Seared Salmon Steak with Braised Leeks and Spelt Risotto

Royal Chocolat Signature, Noisettes et Praliné Croustillants, Mousse Chocolat Noir Valrhona
Royal Chocolate Dessert, with Crunchy Hazelnuts and Praline, Valrhona Dark Chocolate Mousse
Royal al cioccolato della casa, con nocciole croccanti, pralinato e mousse al cioccolato fondente Valrhona

Ou

Mousse aux Myrtilles des Alpes sur lit de Mascarpone au Génépi, coulis de myrtille
Alpine Blueberry Mousse on a Genepi-Infused Mascarpone Base, with Blueberry Coulis
Mousse ai mirtilli delle Alpi su base di mascarpone al Génépi, con coulis di mirtilli

TTC (toutes taxes comprises), Including VAT
Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,
notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.
Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992