

La Case de l'île

Les Entrées ~ *Appetizers*

Gaspacho de tomates, mousse d'herbes aux parfums d'ail et pistou, petits croûtons <i>Homemade tomato gazpacho with a mousse of herbs, garlic and basil served with croutons</i>	€ 18
Soupe glacée de petits pois <i>An iced pea soup</i>	€ 16
Tomates mozarella en réduction de balsamique et basilic, petite salade verte <i>A salad of tomatoes and mozarella chees with fresh basil and balsamic vinegar</i>	€ 19
Plateau de fromages en salade <i>Cheese selection served with green salad</i>	€ 23
Plateau de crudités, sauce et condiments <i>A basket of assorted crudités with a selection of sauce</i>	€ 23
Assiette de saumon fumé, toasts, petite salade et crème ciboulette <i>A plate of home smoked salmon with a salad and chive cream</i>	€ 23
Tataki de thon rouge, sashimi au poivre concassé, salade et pousse de soja, lamelles de carottes croquantes et ses condiments <i>Tuna Tataki and sashimi served with a Soya sprout and carrot salad</i>	€ 25
Assortiment de poissons crus et cuits, quelques sushis et croustillant de thon au gingembre, salade à la menthe et coriander fraîche <i>An assortment of raw and cooked fish, with sushi and crispy tuna with ginger served with salad with fresh mint and coriander</i>	€ 27
Nems frits et rouleaux de printemps frais à la langouste, sauce aux parfums d'orient et petite salade à la coriandre <i>Lobster spring rolls and Lobster nems served with a coriander salad</i>	€ 28
Salade de pousses d'épinard, noix de St Jacques	€ 29

marinées à l'orange et grillées, copeaux de bacon, croûtons et céleri glacé
A baby spinach salad served with scallo, bacon bits and croutons

Club sandwich Isle de France, salade ou frites € 23
A club sandwich served with homemade French fries or salad

Omelette fromage et poulet, salade verte € 16
Cheese and chicken omelette served with a green salad

Aux fourneaux

Risotto au parmesan et petits légumes € 28
Parmesan risotto with baby vegetables

Filet de Sea Bass, pommes écrasées à l'huile d'olive, sauce vierge € 26
Grilled filet of Sea Bass served with mashed potatoes in olive oil with tomato and basil sauce

Macaroni fraîches « en couleur », légumes et pistou, petite sauce tomate € 20
Fresh macaroni pasta with vegetable basil and tomato sauce

Nouille asiatique et gambas sautées au wok pour 2 personnes € 20
Chinese noodles and shrimp served in a wok for 2 persons

Au Barbecue Viande ~ From the Meat Barbecue

Filet de bœuf dans sa simplicité, sauce bordelaise € 29
Filet of beef with a Red wine sauce

Blanc de volaille fermier grillé à la moutarde « savora » € 25
Grilled free range chicken breast bested with a savoury mustard

Coquelet laqué à la sauce barbecue € 26
A whole baby chicken coated with a barbecue sauce

Côte de bœuf grillé, frites maison et jus de viande corsé pour 2 personnes € 30
A rib o beef served with fries for 2 persons

Côtelette d'Agneau € 26
Lamb Chops

Ribs Sauce Barbecue et frites maison € 26
Ribs in a Barbecue Sauce with fries

Brochettes de volaille et légumes marinée au saté € 27
Grilled brochette of chicken and vegetables in a sate marinade

Au Barbecue Poisson ~ *From the Fish Barbecue*

Pavé de thon rouge dans sa Simplicité ou
laqué minute de sauce soja et huile de sésame € 26

Tuna steak served with or without its soy sauce and sesame oil marinade

Filet de saumon sauce Mikado € 26

Grilled fillet of Salmon with a lemon and orange sauce

Brochette de gambas et St Jacques laqué au miel citron et sésame € 28

A brochette of shrimp and scallops coated in honey, lemon and sesame seeds

Langouste grillé / 100 gr € 9

Grilled lobster