

Les Entrées, Appetizers

Les trois Soupes glacées (Petit-Pois-Menthe, Vichyssoise, Tomate-Basilic) <i>Chilled Soup Trilogy (Green Pea and Mint, Vichyssoise, Tomato and Basil)</i>	13 €
Ceviche de Mahi aux Agrumes, Mangue et Vanille <i>Mahi-Mahi Ceviche, with citrus fruit, mango and vanilla</i>	18 €
Caprese de Langouste, Tomates, Mozzarella et salade de mesclun <i>Caprese Salad of Fresh Local Lobster, Tomatoes and Mozzarella and a mesclun salad</i>	24 €
Terrine de Foie Gras de Canard Maison, chutney de figes et pain d'épices <i>Homemade Foie Gras Terrine, served with a fig chutney and homemade gingerbread</i>	25 €

Les Salades Repas, Main Salads

Ajouter Poulet ou Saumon grillés (5€) - *With Grilled Chicken or Salmon (additional 5€)*

CAESAR Romaine, copeaux de Parmesan, croûtons aux herbes, œuf dur, anchois marinés, friture d'échalotes <i>Romaine lettuce, with shavings of Parmesan cheese, herbed croutons, hard-boiled egg, marinated anchovies and crispy shallots</i>	14 €
PANZANELLA Feuilles de chêne, croûtons, jambon de Parme, tomates confites, olives, poivrons rôtis, Asiago <i>Red leaf lettuce, with Parma ham, sun-dried tomatoes, roasted red peppers and Asiago cheese, croutons and olives</i>	15 €
MÉDITERRANÉE Romaine, tomates, concombre, feta, œuf dur, vinaigrette huile d'olive et citron <i>Romaine lettuce, with Feta cheese, hard-boiled egg, tomatoes, cucumber and a lemon and olive oil vinaigrette</i>	13 €

Sandwiches, frites maison, coleslaw

Club-Sandwich de Poulet <i>Chicken Club-Sandwich</i>	14 €	Hamburger (8oz burger)	15 €
Club-Sandwich de Langouste <i>Fresh Local Lobster Club-Sandwich</i>	24 €	Cheese-Burger (8oz burger)	16 €
		Mahi-Mahi Burger	19 €

Plat ou Salade du jour, Dish or Salad of the day 11 €

« *Lunch Package* » 18 €

plat ou salade du jour, un cafe gourmand et une boisson (verre de vin maison, bière ou soda)
Dish or Salad of the day, Coffee and petits fours, and one drink
(a glass of house wine, a beer or a soft drink)

Les Plats, Main courses

Tataki de Thon, nouilles Thaï au wakame, vinaigrette gingembre et citron vert <i>Local Tuna Tataki, served with Thai noodles, wakame and a ginger and lime vinaigrette</i>	24 €
Filet de Saumon, purée de pommes de terre, salade de mesclun et sauce vierge <i>Fillet of Salmon, served with a potato purée, a mesclun salad and a lemon and olive oil sauce</i>	22 €
Langouste du vivier, purée de pommes de terre, salade de mesclun et sauce vierge <i>Fresh Local Lobster, served with a potato purée, a mesclun salad and a lemon and olive oil sauce</i>	7 € / 100g 32 € / 1 lb
Ribs de Porc, frites et coleslaw <i>BBQ Ribs, served with French fries and coleslaw</i>	16 €
Entrecôte, frites et sauce au poivre <i>Sirloin Steak, served with French fries and a peppercorn sauce</i>	23 €

**Demandez la Carte Wall Steak House
et sa sélection de bœuf américain de grande qualité...**
*Please ask for the Wall Steak House Menu
with its great selection of U.S. prime beef cuts...*

Vins Maison, House Wine

ROSÉ de Provence • **BLANC** Chardonnay, Veneto • **ROUGE** Merlot, Pays d'Oc

Verre <i>Glass</i>	6 €
Carafe 1/2 L	16 €
Bouteille <i>Bottle</i>	21 €

Demandez notre carte des vins thématique pour une plus grande sélection...
Please ask for the full, thematic wine list for a larger selection...

Le coin des Douceurs, The Sweet corner

Chariot de Desserts / <i>Dessert Trolley</i>	8,50 €
Glaces et Sorbets du Petit Deauville <i>Ice Cream and Sorbets, locally made by Petit Deauville</i>	3 € / boule 3 € / scoop
Café Gourmand / <i>Coffee and Petit Fours</i>	7 €

Chef de Cuisine Teddy Le Roux

Si vous avez une allergie, merci de nous en tenir informé pour que nous puissions prendre les précautions nécessaires
If you have any food allergies, please let us know so we may prepare your meal accordingly