

ENTR ES/STARTERS

Soupe aux Patates Douces et Carottes aux épices d'hiver
Spiced Root Vegetable Soup

Soupe aux Tomates Grill es
Roasted Tomato Soup

Tartelette aux Tomates, Feta et aux Oignons Caram lis s
Caramelized Onion, tomato and Feta Tartlets

Salade Roquette au Melon mariné avec menthe et Feta
Minted Melon, feta and rocket salad

Assiette Grecque Mezze (Falafels maison, pain pitta, taboulet, houmous
& tzatziki)
Mezze Platter (Falafels, houmous, tzatziki, pitta breads & tabbouleh)

Assiette Italienne (Proscuitto, Olives, Tomates marin es, mozzarella, &
pain)
Italian Platter (Proscuitto, olives, marinated tomatoes, mozzarella & bread)

PLATS/MAINS

Tartiflette Savoyarde Traditionnelle
Servie avec Charcuterie, Cornichons et Salade Verte
*Traditional Tartiflette
Served with Charcuterie, Pickles & Salad*

Curry "Tikka Masala" au Poulet
Servi avec Riz et Pain Naan
*Chicken Tikka Masala
Served with Rice & Naan Bread*

Curry Thaï au Poulet
Servi avec Riz à la Noix de Coco
Thai Green Chicken Curry
Served with Coconut Rice

Paëlla au Poulet et au Chorizo
Servie avec une Salade au Vinaigre Citronné
Chicken and Chorizo Paella
Served with a Citrus Dressed Salad

Tajine de Boeuf aux Légumes
Servie avec un Couscous Fruité
Moroccan Beef Tagine with Fruity Spiced Couscous

Lasagnes de Boeuf
Servie avec une Salade Mixte
Beef Lasagne
Served with a Mixed Salad

PLATS VÉGÉTARIENS VEGETARIAN MAINS

(All meals below can be made vegan)

Tartiflette aux Champignons et Oignons
Servie avec Cornichons et Salade Verte
Mushroom and Onion Tartiflette
Served with Cornichons and Green Salad

Curry "Tikka Masala" aux Pois Chiches et au Patate Douce
Chickpea and Sweet Potato Tikka Masala

Curry Thaï Vert aux Patates Douces
Servi avec Riz à la Noix de Coco
Thai Green Vegetable Curry
Served with Coconut Rice

Paëlla aux Champignons, Poivrons et Olives
Servie avec une Salade au Vinaigre Citronné

Mushroom, Pepper and Olive Paella
Served with a Citrus Dressed Salad

Tajine aux Légumes et Haricots
Servie avec un Couscous Fruité
Moroccan Vegetable Tagine
Served with Fruity Couscous

Lasagnes aux Lentilles et Poivrons Rouges
Lentil and Red Pepper Lasagne

DESSERTS

(* = Can be made suitable for vegans)

Cheesecake "Oreo"
Vanilla Oreo Cheesecake

Cheesecake aux Framboises et au Citron Vert
Raspberry and Lime Cheesecake

Tarte au Citron
Lemon Tart

Tiramisu Traditionnelle
Classic Italian Tiramisu

Crumble aux Pommes et Fruits Rouges
*Apple and Berry Crumble**

Brownie au Chocolat
Chocolate Brownie

Gâteaux aux Dattes et Caramel
*Sticky Toffee Pudding**

PRIX / PRICE (par personne/per person)

(MINIMUM 4 PERS/ENTRÉE, PLAT & DESSERT)

1 plat / course = 15€

2 plats / courses = 20€

3 plats / courses = 25€