

## Entrées / Starters

Salade Méditerranéenne au saumon fumé <i>Mediterranean salad with smoked salmon</i>	\$30
Salade de tomate, mozzarella à l'huile d'olive et basilic <i>Mozzarella and tomato salad</i>	\$25
Salade d'avocat aux crevettes <i>Avocado and shrimps salad</i>	\$32
Salade au fromage feta et légumes variés <i>Salad with feta cheese and assorted vegetables</i>	\$29
Salade César au poulet ou aux crevettes <i>Caesar salad with chicken or shrimps</i>	\$30
Salade de chèvre chaud et vinaigrette aux fruits rouges <i>Warm goat cheese salad with red berries dressing</i>	\$30
Assiette de saumon fumé et sa garniture <i>Smoked salmon plate and its garnish</i>	\$37
Assiette de jambon de Parme accompagné de la papaye <i>Parma ham with papaya</i>	\$35

## Potages / Soups

Soupe du jour / <i>Soup of the day</i>	\$18
Bisque de fruits de mer / <i>Seafood bisque</i>	\$28

## Pâte de Grana Dura / Dry pasta

### Spaghetti ou Penne

Bolognaise et parmesan	\$25
Tomates, olives et parmesan	\$20
Arrabiata: sauce tomate, piment, persil et basilic	\$20
Putanesca: ails, olives, anchois et sauce tomate	\$23
Carbonara: lardons et oeuf	\$25

## Pâtes fraîches faites maison / Fresh homemade pasta

Tagliatelle, diavola et crevettes <i>Tagliatelle diavola and prawns</i>	\$39
Ravioli d'épinards et ricotta accompagné du poulet ou de crevettes <i>Spinach ravioli with ricotta served with your choice of chicken or shrimps</i>	\$35
Spaghetti au saumon fumé sauce rose à la crème <i>Smoked salmon spaghetti with creamy pink sauce</i>	\$35
Lasagne bolognaise	\$30
Gnocchi végétarienne / <i>Vegetarian gnocchi</i>	\$27

## Risotto

Risotto aux fruits de mer: moule, crevettes et calamar <i>Seafood risotto: mussels, shrimps and calamari</i>	\$39
---	------

## Plat végétarien / vegetarian dish

Curry aux légumes, 'appalam', raita, riz basmati ou pain à l'indienne <i>Vegetable curry 'appalam', raita with basmati rice or chapati bread</i>	\$34
---	------

## Viande / Meat

Côtelettes d'agneau grillées <i>Grilled lamb cutlets</i>	\$42
Filet de bœuf grillé <i>Grilled beef fillet</i>	\$40
Sizzling au bœuf ou poulet et légumes accompagnés de pain mexicain <i>Beef or chicken and vegetable sizzling served with Mexican bread</i>	\$40
Spiringue de porc forestier et pomme frites <i>Spiringue of forest pork forestier and potato wedges</i>	\$38

## Poisson / Fish

Filet de Capitaine poêlé sauce au beurre citronné et fines herbes <i>Pan fried Captain fillet with lemon butter sauce and aromatic herbs</i>	\$42
Tilapia Bellevue rôti aux 7 épices accompagné de riz à la tomate <i>Oven baked local tilapia marinated in 7 spices served with tomato rice</i>	\$39
Crevettes à l'ail et beurre flambées au vin blanc <i>Shrimps with garlic and butter glazed in white wine</i>	\$40
Pavé de saumon poêlé à la sauce pesto <i>Pan fried salmon fillet served with pesto sauce</i>	\$47
Calamars et crevettes accompagné de riz frit aux légumes <i>Shrimps and calamary served with vegetable fried rice</i>	\$45
Plateau des fruits de mer incluant une demie langouste (bière Carlsberg offerte) / <i>Seafood platter including half lobster (Carlsberg beer offered)</i>	\$80

## Volaille / Poultry

Curry de poulet aux pruneaux et riz basmati <i>Chicken curry with dried prunes and basmati rice</i>	\$37
Demi-poulet grillé aux herbes fines <i>Grilled half chicken in aromatic herbs</i>	\$39
Poulet satay à la plancha <i>Chicken satay</i>	\$37
Makhani de poulet mariné aux épices et cuit dans une sauce rose <i>Marinated butter chicken and cooked in a creamy tomato sauce</i>	\$37

## Accompagnement / Side orders

Riz pilaf / <i>Pilaf rice</i>	
Ou frite / <i>French Fries</i> ou Pommes rissolées / <i>sautéed potatoes</i>	
Ou pomme purée / <i>mashed potatoes</i> ou bananes Plantins / <i>Plantin banana</i>	
Et Légumes sautés / <i>Sautéed vegetables</i> ou Salade mixte / <i>Mixed salad</i>	
En supplément / <i>Supplement</i>	
Accompagnement / <i>Side dish</i>	\$8
Sauce	\$5

## Sauce au choix / Choice of sauce

Poivre verte / <i>Green Pepper</i> ou Champignons / <i>Mushrooms</i>	
Fromage bleu ou Hollandaise / <i>Blue cheese or hollandaise</i>	

## Pizza

<b>Margherita</b>	Tomate, mozzarella, basilic	\$21
<b>Diavola</b>	Tomate, mozzarella et saucisson piquant	\$28
<b>Regina</b>	Tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons	\$28
<b>Quatre fromages</b>	Mozzarella, gorgonzola, parmesan, taleggio	\$28
<b>Deluxe</b>	Tomate, mozzarella, fruits de mer	\$30
<b>Hawaïenne</b>	Tomate, mozzarella, dés de poulet, ananas	\$28
<b>Gourmet</b>	Tomate, mozzarella, lardon, poulet, bœuf	\$30
<b>Poulet BBQ</b>	BBQ sauce, mozzarella et poulet	\$30
<b>Quatre saisons</b>		\$30
	Tomate, mozzarella, artichaut, jambon, champignons et olives	
<b>Pizza du jardin</b>	Tomate, mozzarella, roquette, courgette, aubergine, oignon	\$30

## Créer votre pizza:

### 4 ingrédients à votre choix:

Tomate, mozzarella, crevettes, ananas, poulet, jambon, olive, émincé de bœuf, légumes grillés, champignons et saucisson.

## Sandwichs

Hévéa smash burger avec oignon fondu, coleslaw et fromage <i>Hevea smash burger with sautéed onion, coleslaw and cheese</i>	\$29
Wrap au poulet et fromage, chiffonnade de laitue servi avec frites et salade <i>Chicken and cheese wrap with lettuce served with French fries and salad</i>	\$29
Sandwich quadruple au poulet servi avec une salade et pomme wedges <i>4 decker chicken sandwiches served with salad and potato wedges</i>	\$37

## Snacks

Aiguillettes de poulet croustillant servies avec sauce tartare et frites <i>Crispy chicken sliced served with tartar sauce and French fries</i>	\$25
Calamars panés à la sauce tartare <i>Deep fried calamari rings with tartar sauce</i>	\$21
Samoussa à la viande de bœuf et sauce piquante (6 pcs) <i>Beef samossa with sweet chilli sauce</i>	\$18
Crevettes croustillantes sauce tartare (5 pcs) <i>Crispy shrimps with tartar sauce</i>	\$29
Rouleaux de printemps faits maison et sa sauce pimentée (5 pcs) <i>Homemade vegetable spring rolls with sweet chili sauce</i>	\$25

## Dessert

Tiramisu touche du chef	\$18
Tarte tatin aux pommes et glace vanille	\$18
Salade de fruits / <i>Fruit salad</i>	\$18
Crème brûlée	\$18
Hevea cheese cake	\$24
3 boules de glace du jour	\$20

