

SALADES - *Salads*

entrée/plat

	SALADE CÉSAR AU POULET <i>Caesar salad with chicken</i>	15/26
	SALADE CÉSAR AUX GAMBAS <i>Caesar salad with king prawns</i>	18/32
✓	COEUR DE CABUS <i>Gem lettuce</i>	18
✓	SALADE 100 % TONIQUE, ROQUETTE, TOMATES CERISE TAGLIATELLES DE LÉGUMES, FENOUIL, NOIX, GRAINES DE COURGE & BAIES DE GOJI <i>100 % Tonic salad, arugula salad, cherry tomatoes, vegetables tagliatelle, fennel, walnuts, pumpkin seeds & goji berries</i>	22
✓	SALADE CAPRESE, DÉCLINAISON DE TOMATES ANCIENNES ★ MOZZARELLA DI BUFFALA & PESTO <i>Caprese salad, Mozzarella di Buffalo & Pesto sauce</i>	24
✓	TABOULÉ DE QUINOA ORIENTAL AUX AGRUMES, CONCOMBRE, TOMATE, OIGNONS, SOUMAK, PERSIL & GRENADE <i>Oriental style quinoa tabbouleh with citrus, cucumber, tomato, onions, soumak, parsley & pomegranate</i>	22
	VINAIGRETTE AU CHOIX - <i>Your choice of dressing</i> VINAIGRETTE - <i>French dressing</i> SAUCE CALLA - <i>Calla house dressing</i> HUILE D'OLIVE & CITRON - <i>Olive oil & lemon</i> VINAIGRETTE BALSAMIQUE - <i>Balsamic dressing</i>	
	LES CLASSIQUES DU CALLA - <i>Calla's classics</i>	
	DEMI AVOCAT & CREVETTES AVEC SAUCE COCKTAIL MAISON <i>1/2 Avocado & shrimp with its homemade cocktail sauce</i>	16
★	CEVICHE DE SAUMON & DORADE, LECHE DE TIGRE PATATE DOUCE, POIVRONS & MAÏS <i>Salmon & seabream ceviche, Leche de Tigre sweet potato, bell pepper & corn</i>	24
	PETITE FRITURE D'ÉPERLANS & CALAMARS, SAUCE TARTARE <i>Deep-fried smelt & squid , tartar sauce</i>	22
	TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE PORTION PLAT SERVIE AVEC FRITES & SALADE VERTE <i>Classic beef tartar (Main course served with french fries & green salad)</i>	21/38
	TARTARE DE SAUMON PORTION PLAT SERVIE AVEC FRITES & SALADE VERTE <i>Salmon tartar (Main course served with french fries & greer</i>	21/38
	CEVICHE DE THON, LECHE DE TIGRE AU BASILIC, PATATE DOUCE, AVOCAT & MAÏS <i>Tuna ceviche, Leche de Tigre with basil, sweet potato, avocado & corn</i>	28
★	TERRINE DE FOIE GRAS MAISON MARINÉ AU CHASSELAS <i>Chasselas wine marinated homemade foie gras terrine</i>	28
	6 OU 12 ESCARGOTS GRATINÉS EN PERSILLADE <i>6 or 12 snails gratinated with butter & parsley</i>	21/35

CARPACCIO DE BŒUF CLASSIQUE & SES CONDIMENTS 24
Classic beef carpaccio with condiments

CARPACCIO DE POULPE, LECHE DE TIGRE 24
PATATE DOUCE, POIVRONS & MAÏS
Octopus carpaccio, Leche de Tigre, sweet potato, bell pepper & corn

☆ GAMBAS À LA PLANCHA, SAUCE VIERGE 28
King prawns "a la plancha", Vierge sauce

POTAGES DU MOMENT - Seasonal soups

BISQUE DE HOMARD & SES CROÛTONS 22
Lobster bisque & bread croutons

☞ VELOUTÉ DE LÉGUMES DU MOMENT 14
Seasonal vegetables veloute

☞ GASPACHO DE TOMATES STYLE ANDALOU 16
Tomato gaspacho like Andalusian

NOTRE SÉLECTION DE PÂTES - Our pasta selection

SPAGHETTI AU SAUMON FUMÉ & CRÈME 32
Spaghetti with smoked salmon & cream

SPAGHETTI À LA TAPENADE D'OLIVES AU PARFUM DE TRUFFE 26
Spaghetti with truffle flavoured olives tapenade

TORTELLINI ÉPINARDS & RICOTTA 22
Tortellini with spinach & Ricotta cheese

PENNE AVEC TOMATES, ROQUETTE, PARMESAN & AIL 22
Penne with tomatoes, arugula, Parmesan cheese & garlic

LES RISOTTOS DU CHEF - Chef's risottos

☞ RISOTTO AU VIEUX PARMESAN 21
Aged Parmesan cheese risotto

☞ RISOTTO TOMATE BASILIC 22
Basil & tomato risotto

☆ RISOTTO SUISSE, CRÈME DE GRUYÈRE & VIANDE DES GRISONS 32
Swiss risotto with Gruyère cream and Grison's air dried beef

☞ RISOTTO MILANAIS AU SAFRAN 32
Saffron risotto

☞ RISOTTO AUX LÉGUMES VERTS 28
Green vegetables risotto

MER ET LAC - Lake and Sea

SOLE GRILLÉE OU MEUNIÈRE 82
Grilled or sauteed sole with lemon butter

☆ FILET DE BAR GRILLÉ & SAUCE VIERGE 48
Grilled seabass filet & Vierge sauce

FILET DE SAUMON D'ÉCOSSE RÔTI 48
Roasted Scottish salmon filet

FILET DE CABILLAUD RÔTI AUX AROMATES 38
Roasted cod filet with herbs

FILET DE DORADE GRILLÉ & SAUCE VIERGE 52
Grilled seabream filet & Vierge sauce

PANACHÉ DE POISSONS & SAUCE VIERGE 58
Mixed fish & Vierge sauce

FILET DE ROUGETS MARINÉS AU ROMARIN 44
Marined red mullet filets with rosemary

SÉLECTION DE VIANDES - Meat selection

ENTRECÔTE GRILLÉE 58
SERVIE AVEC SAUCE BÉARNAISE OU POIVRE
Grilled entrecote served with Béarnaise or peppercorn sauce

ESCALOPE MILANAISE 48
POUSSES DE ROQUETTE & TOMATES CERISE
Milanese style veal, arugula salad & cherry tomatoes

☆ COQUELET GRILLÉ AVEC SAUCE AUX OLIVES & AROMATES 32
Grilled baby chicken with olives & herbs sauce

MAGRET DE CANARD RÔTI AUX ÉPICES & MIEL 42
Honey roasted duck breast

BACON & CHEESE BURGER 38

♣ **GARNITURES - Side dishes** 8

POMMES GRENAILLES RÔTIES AUX AROMATES
Roasted potatoes with herbs

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE
Mashed potatoes

FRICASSÉ DE LÉGUMES PRINTANIER
Sauteed spring vegetables

SALADE VERTE
Green salad

RIZ BLANC
Steamed white rice

ÉPINARDS
Spinach

POMMES FRITES
French fries