

À PARTAGER / TO SHARE

PINSA CHÈVRE MIEL

24 €

Pâte à pinsa, crème fraîche, miel, mesclun, fromage de chèvre

Pinsa dough, fresh cream, honey, mesclun, goat cheese

PINSA À LA TRUFFE

28 €

Pâte à pinsa, crème de truffe, mesclun, fromage blanc

Pinsa pastri, truffe cream, mesclun, white cheese

PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE

24 €

San Daniele AOP 18 mois, mortadelle aux pistaches, coppa et Salamino

San Daniele PDO 18 months, mortadella with pistachios, coppa and Saucisson

PLANCHE GOURMANDE

28 €

Foie gras, magret de canard fumé, San Daniele, oeuf et pains grillés

Foie gras, smoked duck breast, San Daniele prosciutto, egg and toasted bread

PLANCHE DE FROMAGES

20 €

NOS ENTRÉES / OUR STARTERS

FOIE GRAS MAISON

26 €

Oignon confit, Pains grillés

Homemade foie gras, caramelized onion, toasted bread

MOULES GRATINÉES (X12) *Mussels gratin*

24 €

TEMPURA DE GAMBAS

24 €

Sauce sweet chili

Prawn Tempura with sweet chili sauce

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ

24 €

Sauce aigrette, Pains grillés

«Aigrette» sauce, Toasted bread

SOUPE DE POISSON

24 €

Servie avec rouille et croûtons

Fish soup with rouille and croutons

NOS SALADES / OUR SALADS

CHÈVRE CHAUD

24 €

Salade, chèvre frais rôti, tomates, poivrons, vinaigrette à l'huile d'olive extra vierge et miel

Salad, fresh roasted goat's cheese, tomatoes, peppers, extra virgin olive oil vinaigrette and honey

SALADE NIÇOISE

26 €

Salade, Mi-cuit de thon rouge, tomates, oeufs, filets d'anchois et haricots verts

Salad, half-cooked red tuna, tomatoes, eggs, anchovy fillets and green beans

SALADE ROMA

24 €

Salade, tomates, beignets de calamar, poulpe mariné et sa sauce tartare

Salad, tomatoes, squid fritters, marinated octopus with tartar sauce

CAMEMBERT RÔTI

24 €

Camembert entier rôti sur son lit de salade et son pain toasté

Whole roasted Camembert, salad and toasted bread

CAESAR POULET

24 €

Salade romaine, poulet, lardons fumés, oignons, tomates, oeuf, croûtons,
copeaux de grana padano et sauce césar

*Romaine lettuce, chicken, smoked bacon, onions, tomatoes, egg, croutons,
granano padano shavings and caesar sauce*

NOS TARTARES / OUR TARTARES

TARTARE DE BOEUF

26 €

Boeuf frais coupé au couteau, préparé par nos soins, frites & salade

Fresh beef cut with a knife, prepared by us, fries & salad

TARTARE DE SAUMON

26 €

Saumon frais coupé au couteau, avocat, citron et huile, frites & salade

Fresh salmon, avocado, lemon and oil, fries & salad

NOS VIANDES OUR MEATS

BURGER DU WAÏKIKI

26 €

Steak haché façon bouchère d'environ 150/180gr, buns frais du boulanger, oignons, tomates, cornichons, salade, sauce burger, servi avec des frites

Butcher-style minced steak of about 150/180gr., fresh buns from the baker, onions, tomatoes, pickles, salad, burger sauce with french fries

SOURIS D'AGNEAU RÔTIE AU THYM

30 €

Servie avec sa purée maison

Lamb shank served with homemade mashed potatoes

NOS VIANDES FAÇON FONDUE

BOEUF - FAUX FILET SIMMENTAL (environ 350g)

36 €

MAGRET (environ 350g)

36 €

POULET - SUPRÊME DE POULET FERMIER (environ 350g)

36 €

Accompagnement :

pommes rissolées et sa farandole de sauces (aioli, béarnaise, barbecue, bourguignonne)

Side dishes: sautéed potatoes and a selection of sauces (aioli, Béarnaise, barbecue, Bourguignonne)

CÔTÉ ITALIE

ITALY SIDE

LINGUINE AGLIO OLIO & PEPERONCINO

26 €

Linguine à l'ail, huile d'olive extra vierge et piment

Linguine with garlic, extra virgin olive oil and chili pepper

LINGUINE ALLE VONGOLE

28 €

Linguines aux palourdes sauvages

Linguini with wild clams

RAVIOLIS À LA TRUFFE BLANCHE

32 €

Pâtes fraîches farcies à la truffe blanche, et ses copeaux de truffes divers, sauce truffe blanche

Fresh pasta stuffed with white truffle, topped with assorted truffle shavings and a white truffle sauce

LINGUINE AI GAMBERONI & CREMA DI PISTACCHIO

34 €

Linguines aux gambas, ail et crème de pistaches

Linguine with prawns, garlic and pistachio cream

TAGLIATELLE BURRO, PANNA E PARMIGGIANO

30 €

Tagliatelles beurre, crème fraîche sautées dans sa meule de parmesan

Tagliatelle with butter and cream, tossed in a wheel of Parmesan

GNOCCHI AI 4 FORMAGGI

28 €

Gnocchi aux 4 fromages

Gnocchi with 4 cheeses

PENNE VODKA & CAVIAR

Penne vodka & caviar

Caviar 30 g. 90 €

Caviar 50 g. 150 €

NOS POISSONS / OUR FISHES

LOUP GRILLÉ EN PORTEFEUILLE 32 €

Environ 500gr, servi avec riz et légumes du jour, sauce vierge

Grilled seabass, About 500gr, served with rice and vegetables of the day, virgin sauce

POULPE GRILLÉ ET SA MAYONNAISE IODÉE 36 €

Servi avec sa purée maison

Grilled octopus and iodious mayonnaise, served with homemade mashed potatoes

POTENCE DE GAMBAS 36 €

Gambas grillées, servies avec frites & salade, sauce chermoula

Grilled prawns, served with fries & salad, chermoula sauce

PAVÉ DE SAUMON SAUCE BEURRE BLANC 30 €

Servi avec riz et légumes du jour

Salmon fillet with beurre blanc sauce, served with rice and vegetables of the day,

1/2 HOMARD RÔTI DE NOTRE VIVIER 45 €

Servi sur lit de linguines et sa sauce homardine

1/2 roasted lobster served with linguine and lobster bisque sauce

GAMBAS XXL GRILLÉES 45 €

Sauce chermoula, servies avec riz et légumes

Grilled XXL prawns with chermoula sauce, served with rice and vegetables

GARNITURES EN SUPPLÉMENT 7 €

Riz, purée maison, légumes, frites

Rice, homemade mashed potatoes, vegetables, French fries

NOS MOULES / OUR MUSSELS

Servies avec frites | Served with fries

MOULES MARINIÈRES 26 €

MOULES 4 FROMAGES 28 €

MOULES À LA TRUFFE 30 €

LE BANC DES FRUITS DE MER / SEA FOOD

LES HUÎTRES FINES CLAIRES | *Clear fine oysters*

Spéciales N°2 - 6 pièces	22 €
Spéciales N°2 - 12 pièces	38 €
Spéciales N°3 - 6 pièces	20 €
Spéciales N°3 - 12 pièces	30 €

LES HUÎTRES GILLARDEAU | *Gillardeau oysters*

Spéciales N°3 - 6 pièces	27 €
Spéciales N°3 - 12 pièces	46 €

LES COQUILLAGES & CRUSTACÉS | *Shellfish & crustaceans*

Les Moules d'Espagne - 6 pièces	<i>Mussels from Spain</i>	6 €
Les Bulots - 12 pièces	<i>Whelks</i>	14 €
Les Crevettes roses - 6 pièces (20/30)	<i>Prawns</i>	24 €
Le Tourteau - environ 700gr	<i>Crab</i>	28 €

NOS PLATEAUX / OUR TRAYS

LE GRAND CRU

6 Huîtres, 12 moules d'Espagne, 6 crevettes roses, 6 bulots

6 oysters, 12 Spanish mussels, 6 prawns, 6 whelks

55 €

LE ROYAL

12 Huîtres, 12 moules d'Espagne, 6 crevettes roses, 12 bulots, 1 tourteau

12 oysters, 12 Spanish mussels, 6 prawns, 12 whelks, 1 crab

95 €

PLATEAU DE L'ÉCAILLER (pour 2 personnes)

16 Huîtres, 24 moules d'Espagne, 8 crevettes roses, 12 bulots, 1 tourteau

16 oysters, 24 Spanish mussels, 8 prawns, 12 whelks, 1 crab

145 €

KID'S MENU 14 €

jusqu'à 10 ans | up to 10 years

Nuggets ou steak haché ou fish and chips

Nuggets or ground beef or fish and chips

+ Frites ou Légumes *Accompagnement : Fries or Vegetables*

+ 1 boule de glace & 1 surprise *Dessert : 1 scoop of ice cream & 1 surprise*

NOS DESSERTS / OUR DESSERTS

FONDUE AU CHOCOLAT DU WAIKIKI *House chocolate fondue*

15 €

CARPACCIO D'ANANAS *Pineapple carpaccio*

13 €

CAFÉ GOURMAND *Gourmet coffee*

14 €

ÎLE FLOTTANTE *Floating island*

13 €

TIRAMISU

14 €

PROFITEROLES *Profiteroles*

14 €

PÂTISSERIE DU JOUR *Pastry of the day*

14 €

NOS BOULES DE GLACE

1 BOULE

1 scoop of ice cream

4 €

2 BOULES

2 scoop of ice cream

7 €

3 BOULES

3 scoop of ice cream

10 €

Vanille, fraise, chocolat, café, poire, citron, menthe-chocolat, pistache, mangue, coco

Vanilla, strawberry, chocolate, coffee, pear, lemon, mint-chocolate, pistachio, mango, coconut

NOS COUPES GLACÉES

OUR ICE CREAM CUPS

BANANA SPLIT

Glace vanille, chocolat, fraise, banane fruit, sauce chocolat, chantilly

Vanilla ice cream, chocolate, strawberry, banana fruit, chocolate sauce, whipped cream

CAFÉ LIEGOIS

Glace café, vanille, sauce café, chantilly

Coffee ice cream, vanilla, coffee sauce, whipped cream

CHOCOLAT LIEGOIS

Glace chocolat, vanille, chocolat chaud, chantilly

Chocolate ice cream, vanilla, hot chocolate, whipped cream

L'ITALIENNE

Glace vanille, pistache, fraise, sauce pistache, chantilly

Vanilla ice cream, pistachio, strawberry, pistachio sauce, whipped cream

DAME BLANCHE

Glace vanille, chocolat chaud, chantilly

Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream

COLONEL

Glace citron, vodka

Lemon ice cream, vodka

L'AMIRAL

3 boules de poire, alcool de poire

3 scoops of pear, pear alcohol

NOS CRÊPES SUCRÉES

OUR SWEET PANCAKES

CRÊPE AU SUCRE *Sugar crêpe*

CRÊPE CONFITURE *Crêpe with jam*

CRÊPE CHOCOLAT *Chaud Crêpe with hot chocolate sauce*

CRÊPE NUTELLA *Crêpe with Nutella*

CRÊPE CARAMEL BEURRE SALÉ *Crêpe with salted butter caramel*

CRÊPE CRÈME DE MARRON *Crêpe with chestnut cream*

CRÊPE GRAND MARNIER *Grand Marnier crêpe*

CRÊPE ANTILLAISE *Caribbean crêpe*

Glace coco, chocolat chaud ou Nutella et chantilly

Coconut ice cream, hot chocolate or Nutella and whipped cream

13 €

13 €

13 €

14 €

12 €

13 €

13 €

7 €

7 €

9 €

9 €

9 €

10 €

12 €

12 €

NOS DESSERTS / OUR DESSERTS

FONDUE AU CHOCOLAT DU WAIKIKI	<i>House chocolate fondue</i>	15 €
CARPACCIO D'ANANAS	<i>Pineapple carpaccio</i>	13 €
CAFÉ GOURMAND	<i>Gourmet coffee</i>	14 €
ÎLE FLOTTANTE	<i>Floating island</i>	13 €
TIRAMISU		14 €
PROFITEROLES	<i>Profiteroles</i>	14 €
PÂTISSERIE DU JOUR	<i>Pastry of the day</i>	14 €

NOS BOULES DE GLACE

1 BOULE	2 BOULES	3 BOULES
<i>1 scoop of ice cream</i>	<i>2 scoop of ice cream</i>	<i>3 scoop of ice cream</i>
4 €	7 €	10 €

Vanille, fraise, chocolat, café, poire, citron, menthe-chocolat, pistache, mangue, coco

Vanilla, strawberry, chocolate, coffee, pear, lemon, mint-chocolate, pistachio, mango, coconut

NOS COUPES GLACÉES OUR ICE CREAM CUPS

BANANA SPLIT	13 €
Glace vanille, chocolat, fraise, banane fruit, sauce chocolat, chantilly	
<i>Vanilla ice cream, chocolate, strawberry, banana fruit, chocolate sauce, whipped cream</i>	
CAFÉ LIEGOIS	13 €
Glace café, vanille, sauce café, chantilly	
<i>Coffee ice cream, vanilla, coffee sauce, whipped cream</i>	
CHOCOLAT LIEGOIS	13 €
Glace chocolat, vanille, chocolat chaud, chantilly	
<i>Chocolate ice cream, vanilla, hot chocolate, whipped cream</i>	
L'ITALIENNE	14 €
Glace vanille, pistache, fraise, sauce pistache, chantilly	
<i>Vanilla ice cream, pistachio, strawberry, pistachio sauce, whipped cream</i>	
DAME BLANCHE	12 €
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
<i>Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream</i>	
COLONEL	13 €
Glace citron, vodka / Lemon ice cream, vodka	
L'AMIRAL	13 €
3 boules de poire, alcool de poire	
<i>3 scoops of pear, pear alcohol</i>	

NOS CRÊPES SUCRÉES

OUR SWEET PANCAKES

CRÊPE AU SUCRE	7 €
CRÊPE CONFITURE	7 €
CRÊPE CHOCOLAT CHAUD	9 €
CRÊPE NUTELLA	9 €
CRÊPE CAMEL BEURRE SALÉ	9 €
CRÊPE CRÈME DE MARRON	10 €
CRÊPE GRAND MARNIER	12 €
CRÊPE ANTILLAISE	12 €

Glace coco, chocolat chaud ou Nutella et chantilly

Coconut ice cream, hot chocolate or Nutella and whipped cream

BOISSONS CHAUDES & BOISSONS FROIDES

HOT DRINKS & COLD DRINKS

CAFÉ EXPRESSO	2,50 €
DÉCAFÉINÉ	2,50 €
DOUBLE CAFÉ	5,00 €
CAFÉ NOISETTE	3 €
CAFÉ AU LAIT	4,50 €
CAFÉ CRÈME	4,50 €
CAFÉ AMERICAIN	4 €
CAPPUCCINO	4,50 €
CHOCOLAT	4,50 €
THÉ NATURE, LAIT OU CITRON	4,50 €
CAFÉ VIENNOIS	7 €
CHOCOLAT VIENNOIS	7 €
POT DE LAIT	1 €

10 CL