



# CARTE DU RESTAURANT

## RESTAURANT MENU

### Les Entrées / Starters

- Gros Raviolis de Champignons à la Truffe Bianchetto, Crème de Ciboulette / *Big Ravioli with Mushrooms and Bianchetto Truffle, Chives Cream* 13€
- Demi Focaccia Speck, Brie, Ricotta, Mesclun / *Half Focaccia (Covered Italian Tart) Raw Ham, Brie Cheese, Ricotta Cheese, Mesclun* 13€
- Parfum Italien : Assortiment d'Antipasti, Salade, Gressins, Parmesan 13€  
« *Italian* » *Perfume* : *Antipasti Assortment, Salad, Bread Sticks, Parmesan Cheese.*
- Nage de Pêtoncles à la Crème / *Small Scallops with Cream in an Aromatic Broth* 13€
- Parfum d'Ici ou d'Ailleurs : Assortiment de Mini Brochettes de Poulet Marinés, Salade aux Pousses de Soja 13€  
« *Here and Elsewhere* » *Perfume*: *Assortment of Marinated Breast of Chicken on Mini Skewers, Soy Bean Sprout Salad*
- Sensations Asiâtiques (Assortiment de 6 Bouchées Asiâtiques) / *Asian Sensations (Assortment of 6 Asian Patties)* 13€
- Tartare de Dorade Exotique, Mangue et Ananas / *Sea Bream Tartar with Mango and Pineapple* 16€

### Saveurs Italiennes / Italian Specialities

#### Risotto

- Poulet et Girolles / *Chicken and Chanterelles Mushrooms* 14€
- Gambas et Artichauts / *King Prawns and Artichokes* 17€

#### Penne

- Napolitaine (Sauce Tomate et Fromage Râpé) / *Neapolitan (Tomato Sauce and Grated Cheese)* 12€
- Bolognaise (Tomates Fraîches Cuisinées aux Oignons et au Boeuf) / *Bolognese (Fresh Tomato Cooked with Onions and Beef)* 12€
- Pesto et Parmesan (Basilic, Ail, Pignons de Pin) / *Pesto and Parmesan Cheese (Basil, Garlic, Pine Seeds)* 12€

#### Pizzas

- Napolitaine (Tomate, Mozzarella, Olives) / *Neapolitan (Tomato, Mozzarella, Olive)* 11€
- Reine (Tomate, Jambon, Champignons, Mozzarella, Olives) / *Reine (Tomato, Ham, Mushrooms, Mozzarella, Olive)* 13€

### Côté Mer... / Sea Side...

- Penne aux Crevettes en Persillade / *Shrimps Flavoured with Parsley and Garlic* 17€
- Filet de Bar, Sauce Vierge, Pomme de Terre Anna et Poêlée de Champignons aux Fèves 22€\*  
*Fillet of Bass, Virgin Sauce, Potato Anna (Thinly-sliced Potatoes simmered in Butter), Pan-sautéed Broad Beans and Mushrooms*

### Côté Terre... / Earth Side...

- Wok de Boeuf, Légumes Sautés / *Beef Wok, Sautéed Vegetables* 15€
- Brochette de Filet de Poulet à la Marocaine, Semoule à l'Orientale / *Moroccan-Style Fillet of Chicken on a Skewer, Oriental-Style Semolina* 15€

### Les Desserts / Desserts

- Sélection de Fromages / *Selection of Cheese* 6€
- Salade de Fruits Frais, Sorbet Artisanal Citron Vert / *Fresh Fruits Salad, Traditionally Made Lime Sorbet* 7€
- Brioche Perdue, Sirop d'Erable, Glace Artisanale Vanille Marbrée Caramel et Eclats de Noix de Pécan 8€  
*French Brioche Toast, Maple Syrup, Traditionally Caramel Marbled Vanilla with Pecan Nut Ice Cream*
- Tâtin de Pommes, Glace Artisanale au Yaourt / *Apple Tâtin Tart, Traditionally Yoghurt Ice Cream* 8€
- Crumble Ananas Rhum Façon Tâtin, Sorbet Artisanal Ananas, Pineapple and Rum Crumble in a Tâtin-style, Traditionally Made Pineapple Sorbet 8€  
*Pineapple and Rum Crumble in a Tâtin-style, Traditionally Made Pineapple Sorbet*
- Moelleux d'Antan Poire Caramel, Glace Artisanale Marrons aux Brisures de Marrons Glacés 8€  
*Yesteryear Pear and Caramel Softcake, Traditionally Made Chestnut Ice Cream with Candied Chestnuts Flakes*
- Trilogie de Fondants, Glace Artisanale Chocolat Blanc (Chocolat, Châtaigne et Chocolat Cœur Chocolat Blanc) 9€  
*Trilogy of Softcakes, Traditionally Made White Chocolate Ice Cream (Chocolate, Chestnut, Chocolate with a White Chocolate Heart)*

#### NOS FORMULES

*Entrée + Plat ou Plat + Dessert*  
*Starter + Main course or Main Course + Dessert*

20 €

*Entrée + Plat + Dessert*  
*Starter + Main course + Dessert*

27 €

Le Restaurant AKWABA est ouvert tous les jours de 19h à 21h45  
*The AKWABA Restaurant is open every day from 7.00 pm to 9.45 pm*

