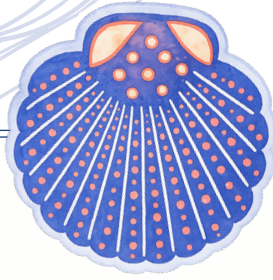




HAPPINESS THERAPY
is
GOOD FOOD & GOOD FRIENDS

N A O S



À PARTAGER

Houmous de pois chiche & Pain Pita 🌱

Chickpea Hummus & Pita Bread

12 €

Guacamole & Tortillas 🌱

12 €

Barbajuans du pays (4 pièces)

Barbajuans (4pieces)

18 €

Beignets Fleurs de courgettes (4 pièces) 🌱

Fritters of zucchini flower (4 pieces)

18 €

Houmous de haricots rouges, carotte fane, Tomates cerises, sucrine 🌱 🌱

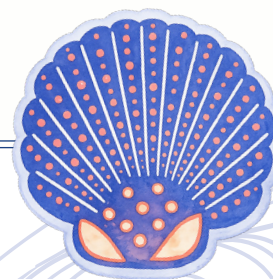
*Red bean hummus, baby carrots, cherry tomatoes,
sucrine lettuce*

12 €

Croustillant de Fêta au miel, citron, sésame 🌱

Crispy Feta with Honey, Lemon, and Sesame

22 €



NOS ENTRÉES

Friture de Calamars & son émincé de courgettes de pays, sauce tartare <i>Fried Calamari, tartar sauce and sliced zucchini</i>	22,00 €
Salade Grecque à la feta de Lesbos Concombres, olives, oignons rouges, tomates & gressins  <i>Greek Salad with Feta, cucumbers, olives, red onions, tomatoes and breadsticks</i>	23,00 €
Salade César & sauce maison aux Anchois Salade romaine, tomates cerises, oeuf, poulet croustillant, croutons, sauce aux anchois <i>Roman salad, crispy chicken breast, cherry tomatoes, egg, croutons, caesar dressing (anchovy, garlic and parmesan cheese)</i>	23,00 €
Burrata des Pouilles & Tomates Coeur de Boeuf, Pesto Mesclun, cerneaux de noix   <i>Burrata from Puglia & Tomatoes, pesto, mixed greens, walnuts</i>	25,00 €
Salade Fraîcheur Pastèque, melon, fêta, bresaola, roquette, Gressins, balsamique <i>Watermelon, melon, feta cheese, bresaola, arugula, breadsticks, balsamic vinegar</i>	25,00 €
Houmous & Gambas Black Tiger grillées Houmous de pois chiche, yaourt grec, betterave Chioggia, persillade  <i>Hummus & Grilled Black Tiger Prawns with Parsley Sauce</i>	27,00 €
Tartare de Saumon gravelax, Avocat & vinaigrette aux agrumes Aneth, roquette, citron vert, citron jaune, soja, poivre 5 baies <i>Salmon gravlax tartare with avocado, citrus vinaigrette, dill, arugula, lime, lemon, soy sauce, five-pepper blend</i>	28,00 €
Tataki de Thon au sésame grillé Sauce soja citronnée aux herbes fraîches, légumes croquants & mesclun <i>Tuna tataki with grilled sesame, lemon soy sauce with fresh herbs, crunchy vegetables & salad</i>	28,00 €
Salade Mixte Tomates, salade, oignons, huile d'olive, fleur de sel de Camargue   <i>Tomatoes, salad, onions, olive oil, Camargue fleur de sel</i>	9,00 €



Végétarien



Sans Gluten





NOS VIANDES

Brochettes de Poulet Souvlakia & Riz Basmati

Aubergines grillées et courgettes grillées, sauce yaourt au miel,

Cumin, menthe, origan 

Chicken Souvlakia Skewers, Grilled eggplant and zucchini,

Honey yogurt sauce, cumin, mint, oregano, rice

26,00 €

Keftas de bœuf mariné & Pain pita, sauce tzatziki

Viande hachée et pain pita, persil, coriandre, cumin, cardamome, ail,

Mesclun, oignons rouges, concombres, tomates

Marinated beef kefta & pita bread, tzatziki sauce, parsley, coriander, cumin, Carda-

mom, garlic, Mixed greens, red onions, cucumbers, tomatoes

27,00 €

Fabulous Burger

Pain Buns, viande 210gr, cheddar, salade croquante, oignons confits, bacon, frites

Buns bread, meat 210grs, cheddar, crunchy salad, onions, bacon, fries

27,00 €

Entrecôte charolaise 250gr & Sauce poivre, Frites

250g Charolais ribeye steak & pepper sauce, fries

38,00 €

Côte de Boeuf pour 2 (minimum 1kg)

Sauce au poivre, salade, frites 

Rib of beef for 2 (minimum 1kg), pepper sauce, salad, fries

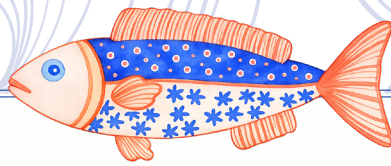
60.00 €/pers.



Végétarien



Sans Gluten



NOS POISSONS

Filet de Saumon Yakitori, Brocolis & Riz Basmati

Salmon fillet, yakitori sauce, broccoli, basmati rice, fried onions

29,00 €

Filet de St-Pierre à la crème d'Orange

Légumes de saisons, crème d'orange, croustillant de fenouil 🌱

John Dory Fillet with Orange Cream & Crispy Fennel, Seasonal vegetables

31,00 €

Tentacule de Poulpe Grillée

Purée de pommes de terre, sauce vierge aux olives de Kalamata,

Croustillant de patate douce, persillade 🌱

Grilled Octopus Tentacle, Mashed Potatoes, Kalamata Olive Sauce,

Sweet Potato Crisp, Parsley and Garlic

38,00 €

Mi-cuit de thon, légumes croquants & soja, beurre de cacahuètes

Fenouil, fèves, légumes croquante, soja, sauce beurre de cacahuètes

Half-cooked tuna, fennel, broad beans, crunchy vegetables, soy sauce,

Peanut butter sauce

33,00 €

NOS POISSONS À PARTAGER

Selon l'arrivée du jour

According to the arrival of the day

Loup Entier pour 2 (minimum 1kg) 🌱

Purée de pommes de terre, légumes de saisons, sauce vierge

Sea bass for 2 people

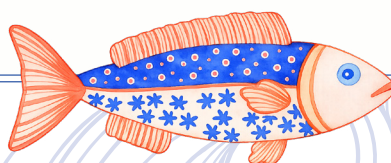
55.00 €/pers.

Turbot pour 2 (minimum 1kg) 🌱

Purée de pommes de terre, légumes de saison, sauce vierge

Turbot for 2 people

60.00 €/pers.





NOS PÂTES

Rigatoni, Straciatella crémeuse & basilic

Rigatoni, creamy Straciatella & basil 

23,00 €

Wok de Poulet Mariné

Nouilles, julienne de courgettes et carottes, pousse de soja, haricot mungo,

Cebettes, coriandre, sauce soja, sauce huile, cacahuètes grillées

Noodles, chicken, julienned zucchini and carrots, mungo bean sprouts, beans, spring onions,

coriander, soy sauce, oil sauce, grilled peanuts

24,00 €

Rigatoni à la crème de truffe

Copeaux de parmesan, et truffe 

Rigatoni with truffle cream, Parmesan chips and truffle

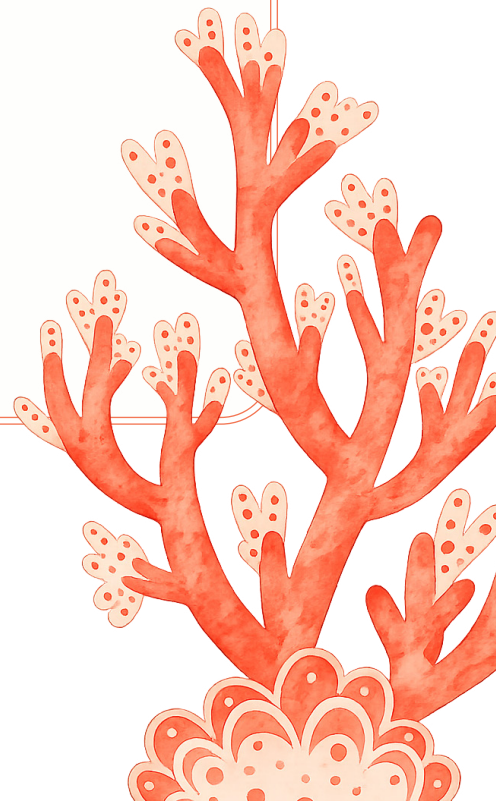
26,00 €

Spaghetti Alle Vongole de l'Amore

Tomates cerises, ail, persil, palourdes

Spaghetti clams and cherry tomatoes, garlic, parsley

28,00 €





NOS DESSERTS

Découvrez la sélection de desserts
de notre Chef Pâtissier

Discover our Chef's selection of desserts

12,00 €

Découvrez notre sélection de glaces et sorbets

Discover our selection of ice creams

3,00 €/ boule

Assiette de fruits de saison

Seasonal fruits plate

16,00 €



MENU ENFANT
19 €

Plat + Garniture
Dish + Garnish

Nuggets Frites

ou/or

Penne Sauce Tomate
Penne with Tomato Sauce

+

Petit Pot de Glace
Ice Cream