












Entrées / Starters

 Salade Caesar / Caesar salad 9.00€ (romaine, poulet, Grana Padano, anchois, croûtons) (lettuce, chicken, Grana Padano cheese, anchovies, croutons)
 Salade Fraîcheur / Summer Salad 9.00€ (poulet, maïs, asperge, tomate, concombre, vinaigrette aux agrumes) (chicken, corn, asparagus, tomato, cucumber, citrus French dressing)
 Salade Explorers / Explorers Salad 9.00€ (crevette, soja, carotte, mangue, ananas, vinaigrette jalapeno et gingembre) (shrimp, soy, carrot, mango, pineapple, jalapeno and ginger French dressing)
Salade XXL / XXL Salad 12.00€
Assiette Provençale / Provence plate 10.00€ (caviar d'aubergine, courgette grillée, tomate confite, cœur d'artichaud, poivrons, salade / eggplant caviar, grilled zucchini, candied tomato, artichoke, peppers, salad)
 Pressé de tomates et Ricotta et son coulis de poivron rouge 9.00€ / Pressed tomatoes and Ricotta cheese with red pepper sauce
 Crottins de chèvre au miel et noix sur pain grillé 8.00€ / Hot goat cheese with honey and walnuts on toast
Assortiment Tapas / Tapas mix 10.00€ (nem, ailes de poulet, beignets d'oignon, tortillas, sauce salsa et guacamole, salade / springroll, chicken wings, onion rings, tortillas, salsa and guacamole sauce, salad)

Viandes / Meats



 Escalopine de poulet mariné au Curry et lait de coco 16.00€ / Chicken breast marinated with Curry and coconut milk
 Mix grill: saucisse, brochette de boeuf et poulet, travers de porc 19.00€ / Mix grill: sausage, beef and chicken skewer, pork rib
 Brochette de bœuf grillée, sauce aux poivre vert 19.00€ / Grilled beef skewer, green pepper sauce
<i>Accompagnées de pommes de terre à la crème, de légumes du jour et tomate rôtie</i> / <i>Served with potatoe with cream, seasonal vegetables and roasted tomatoe</i>

Poissons / Fishes

 Saumon cuit au naturel sur fondue de poireaux 16.00€ / Steamed salmon slab on melted leeks
 Filet de rouget et pesto au basilic 18.00€ / Red mullet filet with basil pesto
 Brochette de gambas grillées à la plancha, sauce sésame et soja 20.00€ / Prawns skewer grilled on plancha, sesame and soy sauce

Accompagnés de riz Basmati, légumes de saison et tomate rôtie
/ *Served with Basmati rice, seasonal vegetables and roasted tomatoe*

Nos Classiques / Our Classic



 Explorers cheese burger (180g - 1/3 lb) 15.00€ (servi avec frites et salade/ served with french fries and salad)
 Pâtes à la Bolognaise 12.00€ / Pasta Bolognese

Menu enfant / Kids menu

12.00€

Un plat et un dessert au choix / One dish and one dessert of your choice



Plats / Main courses


	Hamburger du Moussaillon / Pirate burger (Servi avec des frites / Served with french fries)
	Pâtes à la Bolognaise / Pasta with Bolognese Nuggets sauce barbecue / Nuggets with BBQ sauce (Servi avec des frites / Served with french fries)

Desserts

	Glace 2 boules / Ice cream 2 flavours (fraise, vanille, chocolat / strawberry, vanilla, chocolate)
	Délice au chocolat / Chocolate cake
	Pancake au Nutella / Pancake with Nutella

Desserts

Assortiment de fromages / Assortment of cheese 7.00€ (Chèvre, camembert, bleu avec salade de noix) (Goat cheese, camembert, blue cheese with walnut salad)
 Coupe de fruits frais 6.00€ / Fresh fruit cups
Crème brûlée à la vanille 6.00€ / Vanilla « crème brûlée »
 Coulant au chocolat et sa glace vanille 7.00€ / Chocolate lava cake with vanilla ice cream
Autour de la fraise / Around Strawberry 7.00€ (glace vanille, sorbet fraise, fraises, coulis de fraise et crème Chantilly / vanilla & strawberry ice cream, strawberries, coulis and whipped cream)
Tiramisu aux fruits rouge 7.00€ / Tiramisu with red fruit
Café Gourmand 7.00€ (3 douceurs du jour et fruit / 3 desserts of the day and fruit)

 Les plats "fait maison" sont élaborés sur site à partir de produits bruts et sont indiqués par ce logo.
The « homemade » dishes are cooked onsite from raw products and are indicated by this logo.

La plupart de nos plats sont réalisables sans gluten, merci d'en faire la demande à votre serveur.
Most of our dishes can be produced without gluten, please ask your waiter about it.

