

INVICTUS

RIVE GAUCHE

ENTRÉES

SOUPE DE PETIT POIS FROIDE À LA MENTHE Cold fresh peas soup and mint	8€
TOURTEAU DÉCORTIQUÉ, FINES LANIÈRES DE COURGETTE ET CORIANDRE Deboned crabs, thin sliced of courgettes and coriander	19€
AUBERGINE AU FOUR, TOMATES SÉCHÉES ET FÉTA, HERBES FRAÎCHES Baked-oven aubergine, dry tomato and feta cheese, fresh herbs	11€
TERRINE RUSTIQUE AU FOIE GRAS, PAIN GRILLÉ Rustic french paté with foie gras, toasted bread	12€

PLATS

PACCHERI A LA CARBONARA « FAÇON INVICTUS » Carbonara pasta, « Invictus style »	16€
COMPOSITION DE LÉGUMES « COLOMBO », RIZ BOMBA Mix of fresh vegetables and lightly spicy, Bomba rice	16€
BOUILLON THAÏ ET GAMBAS , LÉGUMES CROQUANTS ET VERMICELLES DE RIZ Thai broth and prawns, crispy vegetables and rice vermicelle	22€
POISSON, SELON LA PÊCHE (VOIR ARDOISE) Fish of the day (on the chalkboard)	--€
PLAT EN CASSOLETTE DU JOUR (VOIR ARDOISE) Special meat casserol (on the chalkboard)	--€

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES Cheese platter's	12€
FRUITS DE LA PASSION CRAQUELANT, MOUSSE AU CHOCOLAT Crispy passion fruit, dark chocolat mouss	11€
ILE FLOTTANTE, CRÈME ANGLAISE Flaoded island, custard cream	8€
SORBET ET CRÈME DE CASSIS AUX FRUITS ROUGES Blackberry sorbet and liquor cream, red berries mixed	12€
MILLEFEUILLE AUX GOUSSES DE VANILLE « Napoleon » cake	12€