

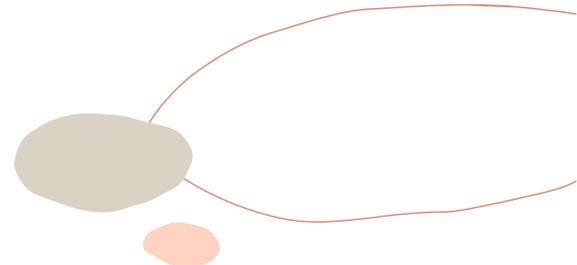


L'ESPÉRANCE

CUISINE BISTRONOMIQUE

L'Espérance incarne l'esprit de la bistronomie avec une cuisine généreuse, authentique et de partage. Nos plats révèlent des saveurs traditionnelles sublimées par une touche de modernité. Nous croyons en une cuisine de partage, où chaque plat raconte une histoire et chaque repas crée des souvenirs. Rejoignez-nous pour une expérience culinaire placée sous le signe du partage et de la convivialité dans un cadre chaleureux et contemporain.

L'Espérance embodies the spirit of bistronomy, with generous, authentic cuisine that's all about sharing. Our dishes reveal traditional flavours sublimated by a touch of modernity. We believe in sharing our cuisine, where each dish tells a story and each meal creates memories. Join us for a culinary experience of sharing and conviviality in a warm, contemporary setting.



ENTRÉES

Tartare de thon rouge de Méditerranée

À l'huile de romarin

19 €

Foie gras au torchon

Chutney abricot, toast brioché

24 €

Chèvre fermier toasté

Miel de fleurs, mélange de jeunes pousses

16 €

PÂTES

Rigatoni au ragôût de bœuf

Pecorino romano

26 €

Linguine au homard bleu

Bisque herbacée

45 €

Spaghetti alle vongole

Palourdes et persillade

23 €

Toutes nos viandes sont d'origine France. Prix nets TTC service compris.
Tous nos produits sont issus d'arrivages journaliers, il se peut qu'il y ait des manquants.



Végétarien

POISSONS

Lotte du pêcheur Petits légumes mitonnés	34 €
Filet de bar grillé Sauce vierge	29 €
Calamar farci Pulpe de tomate et guanciale	26 €

VIANDES

Tartare de bœuf au couteau Salade de mâche	29 €
Côte de veau au sautoir Sauce aux morilles	49 € Pour 2 personnes
Épaule d'agneau de sept heures Salade herbacée	59 € Pour 2 personnes

GARNITURES

Un accompagnement au choix Purée de pommes de terre, brocoletti au citron et basilic, pommes de terre grenaille au beurre aillé ou cœur de sucrine	
--	--

Toutes nos viandes sont d'origine France. Prix nets TTC service compris.
Tous nos produits sont issus d'arrivages journaliers, il se peut qu'il y ait des manquants.



DESSERTS

Baba au rhum

Crème onctueuse à la vanille de Madagascar

12 €

Pavlova aux fruits des bois

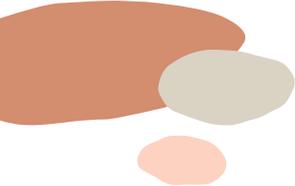
Sorbet fruits rouges

12 €

Mille-feuille

Crème princesse, fraîcheur vanille

12 €



Prix nets TTC service compris.



STARTERS

Mediterranean red tuna tartare

With rosemary oil

€ 19

Foie gras au torchon

Apricot chutney, brioche toast

€ 24



Toasted farmhouse goat's cheese

Flower honey, mixed salad

€ 16



PASTA

Rigatoni with beef ragout

Pecorino romano

€ 26

Linguine with blue lobster

Herbaceous bisque

€ 45

Spaghetti alle vongole

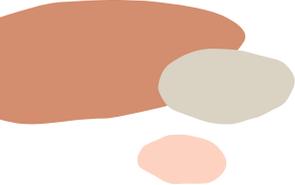
Clams and parsley

€ 23

All our meat comes from France. Net prices including service.
All our products come from daily deliveries, so there may be shortages.



Vegetarien



FISH

Fisherman's Monkfish

Mixed vegetables

€ 34

Grilled fillet of sea bass

Virgin sauce

€ 29

Stuffed calamari

Tomato pulp and guanciale

€ 26

MEAT

Beef tartar

Lamb's lettuce salad

€ 29

Veal chop in a pan

Morel sauce

€ 49

For 2

Lamb shoulder

Herbaceous salad

€ 59

For 2

SIDES

A choice of side dishes

Mashed potatoes, broccoletti with lemon and basil, potatoes with garlic butter or sucrine hearts

All our meat comes from France. Net prices including service.
All our products come from daily deliveries, so there may be shortages.



DESSERTS

Rum baba

Creamy Madagascar vanilla custard

€ 12

Wild berry pavlova

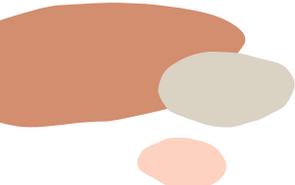
Red fruit sorbet

€ 12

Mille-feuille

Princess cream, vanilla freshness

€ 12



Net prices including service.

ALLERGÈNES

ENTRÉES / STARTERS

Tartare de thon / *Tuna tartare*

Foie gras au torchon

Chèvre fermier toasté / *Toasted farmhouse goat's cheese*



PÂTES / PASTA

Rigatoni

Linguine

Spaghetti



POISSONS / FISH

Lotte / *Monkfish*

Bar / *Sea bass*

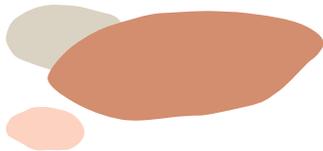
Calamar / *Calamari*



VIANDES / MEAT

Tartare de bœuf / *Beef tartare*

Côte de veau / *Veal chop*



ALLERGÈNES

GARNITURES / SIDES

Purée de pommes de terre / *Mashed potatoes*



Pommes de terre grenaille / *Potatoes*



DESSERTS

Baba au rhum / *Rum baba*



Pavlova



Mille-feuille



 Céleri / *Celery*

 Gluten / *Gluten*

 Poisson / *Fish*

 Oeuf / *Egg*

 Sulfites / *Sulphites*

 Crustacés / *Shellfish*

 Lait / *Milk*

 Fruits à coque / *Nuts*

 Mollusque / *Mollusc*

