



# papageno

## VIANDES ET VOLAILLES / MEAT AND POULTRY

Brochette de pigeonneau au citron vert et samossa aux amandes croustillantes  
*Skewer of baby pigeons marinated with lime served with crunchy almonds*

Pavé de bœuf « Périgord » et son toast aux champignons, crêpe de pomme de terre aux poireaux  
*Beef Tenderloin "Perigord style", served on toast with mushrooms & potato pancake with leek*

Côtelettes d'agneau au filet en croûte de Wasabi, fruits et légumes comme un tajine  
*Lamb chops, stuffed with Parma ham and Mozzarella served with Fig sauce*

Mignon de veau gratiné au romarin, ail jeune confit et tartare aux champignons gratin Savoyard, quenelle de petit pois  
*Veal mignon gratinated with Rosemary, confit garlic, and mushroom tarlet, served with a Savoyard gratin & quenelle of peas*

Brochette de filet de bœuf, servi avec des pommes allumettes et sauce Béarnaise  
*Beef skewer, served with French fries and Béarnaise sauce*

## POISSONS ET CRUSTACES / FISH AND SHELLFISH

Filet de Capitaine vapeur, mousseline à l'orange et au curry, riz basmati façon pilaf  
*Steamed fillet of Captain, Orange and curry's mushroom, basmati pilau rice*

Darne de saumon et coquilles Saint-Jacques en papillote poché au Sauvignon blanc  
*Darne of fresh salmon & Scallops of St-Jacques, poached in Sauvignon wine*

Filet de tilapia grillé au sésame, confit de tomate aux olives, crème balsamique  
*Fillet of tilapia from the Congo River, steamed with mushrooms & crushed tomatoes,*

Penne fraîche au cossa cossa poêlée, chaire de tomate et basilic au curry rouge  
*Fresh penne with fried cossa cossa, tomato pulp and basil with red curry*

Sole poêlée farcie aux crevettes grises et mousseline de pommes de terre  
*Stuffed Sole with grey shrimps from the north sea, served with mousselin potatoes*

Darne de capitaine grillé au gros sel de Camargue et huile d'olive  
*Grilled supreme of Captain fish with salt from Camargue & Olive oil*

## SUGGESTIONS DU CHEF / SUGGESTIONS FROM THE CHEF

Tournedos d'autruche et champignon en salade fraîche et copeaux de Parmesan, rösti de pomme de terre  
*Ostrich fillet served with mushrooms, green salad with Parmesan & rösti potatoes*

Filet américain préparé, servi avec des frites  
*Raw minced meat with French fries*