



Menu

Le Servan
RESTAURANT

Ouvert tous les jours
Open every day

Tous nos prix s'entendent en euros TTC, service compris
All our prices are in euros, including VAT and service

Tableau des allergènes sur demande
Allergen information available on request

Cheffe cuisinière



Estelle Pinto

**“Ma cuisine est un hommage à la terre
de mon grand-père, la Sicile”**

"My cuisine is a tribute to my grandfather's land, Sicily."

“Mon grand-père m'a appris, entre deux rangées
de courgettes, que les plus beaux plats naissent
simplement de ce que la nature nous offre.”

“My grandfather taught me, between two rows of zucchini, that the
most beautiful dishes are born simply from what nature offers us.”

Travailler local – Working local



**“J'ai compris que la
terre est la
première des
cuisines, la mienne
n'en est que le
prolongement.”**

“I have come to understand
that the earth is the first of
all kitchens, mine is simply
its extension.”



**Au-delà de notre potager, nous travaillons main dans
la main avec des producteurs locaux soigneusement
sélectionnés. Leurs produits se retrouvent dans
chacune de vos assiettes.**

Beyond our kitchen garden, we work hand in hand
with carefully selected local producers.
Their products find their way into each of your plates.

“Nos instants”, le plaisir de partager pour débiter ou savourer tout au long du repas.
“Our Moments,” the pleasure of sharing to start or enjoy throughout the meal.

SON

INSTANTS FROIDS

FRESH MOMENTS

Les tacos d'Estelle - Gambas marinées, mangue, crème d'avocat, coriandre **15**
Estelle's tacos - Marinated prawns, diced mango, avocado cream, coriander

Carpaccio de saumon - Mariné aux fruits de la passion **14**
Salmon carpaccio - Marinated in passion fruits

Jambon de parme (100g) - Affiné 18 mois, beurre maison aux noix **12**
Parma ham (100 g) - Aged 18 months, homemade walnut butter



Focaccia méditerranéenne - Crème d'avocat, œuf poché, feta **11**
Mediterranean focaccia - Avocado cream, poached egg, feta



Fines tranches de bœuf - Blonde d'Aquitaine façon tataki, léger et croquant **15**
Thin Sliced Beef - Blonde d'Aquitaine tataki-style, light and crispy



Bol de salade - Mesclun et crudités **6**
Fresh salad bowl - Mixed salad and raw vegetables

SON

INSTANTS CHAUDS

WARM MOMENTS

Les accras d'Estelle - Morue, piment jalapeño, sauce vierge **12**
Estelle's accras - Cod, jalapeño pepper, sauce vierge



Wings de chou-fleur - Marinée à la sauce barbecue **8**
Cauliflower Wings - Marinated in barbecue sauce



Brie pané - Carpaccio de truffe, jambon de Parme affiné 18 mois **9**
Breaded Brie - Truffle carpaccio with Parma ham aged 18 months



Bol de pommes de terre - Sauce bravas **6**
Bowl of potatoes - Bravas sauce

12h-22h
12:00 pm -10:00 pm



Plats végétariens
Vegetarian dishes

NON

PLATS

OUR DISHES

	Dos de cabillaud nacré - Beurre blanc au yuzu, graines de sésame noir Seared Cod Loin - Yuzu beurre blanc, toasted black sesame seeds	26
	Filet de dorade royale - Émulsion de coquillages, huile au citron de Nice Royal sea bream fillet - Shellfish emulsion, Nice lemon oil	24
	Magret de canard (300g) - Essence de fruits rouges, échalotes confites Duck Breast (300g) - Red berry essence, thyme-confited shallots	28
	Ribs de porc confits - Sauce barbecue maison, coleslaw Slow-Cooked pork Ribs - Homemade barbecue sauce, coleslaw	23
	Burger le Servan - Boeuf Blonde d'Aquitaine (150g) Le Servan Burger - Beef Blonde d'Aquitaine (150g)	24
	Gnocchetti - Asperges, zeste de citron jaune et copeaux de parmesan Gnocchetti - Asparagus, lemon zest and parmesan shavings	20
	Salade de quinoa croquant - Feta, grenade, avocat, radis noir, tomates séchées Crunchy Quinoa Salad - Feta, pomegranate, avocado, black radish, sun-dried tomatoes	18
	Salade César - Poulet croustillant, tomates, sauce César Cesar Salad - Crispy chicken, tomatoes, Caesar dressing	17
	Plat du jour Dish of the day	21

NON

PLAT DU JOUR

OUR DAILY ARRIVALS

Découvrez l'ardoise et ou laissez-vous guider par votre serveur.

Explore our board and allow your server to guide you.

Poisson entier - Préparé à votre table
Whole fish of the day - Prepared at your table



Pièce de boeuf du boucher - Blonde d'aquitaine
Butcher's cut of beef - Blonde d'aquitaine

12h-14h30 | 19h-22h
12:00 - 2:30 pm | 7:00 - 10:00 pm



Plats végétariens
Vegetarian dishes

NOS

GARNITURES

OUR SIDES

Frites, salade verte, pommes de terre rôties, légumes de saison

French fries, green salad, roasted potatoes, seasonal vegetables

6

NOTRE

FORMULE DU JOUR

DAILY MENU

Plat du jour & Chariot de dessert

Dish of the day & Dessert trolley

27

NOTRE

MENU ENFANTS

OUR CHILDREN'S MENU - 14€

Plat au choix - Steak haché OU Aiguillettes de poulet OU Poisson OU Pizza margherita

Choice of main course - Minced Beef Steak OR Chicken Strips OR Fish OR Margherita Pizza

Accompagnements - Frites, pâtes ou légumes

Sides - French fries, pasta or vegetables

Boissons - Sirop, limonade, Coca, Coca Zero, Ice Tea

Drinks - Syrup, lemonade, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Ice Tea

Desserts glace 2 boules - Vanille, chocolat, fraise

Desserts - 2 scoops of ice cream: vanilla, chocolate, or strawberry

Menu réservé aux enfants de moins de 12 ans.

Menu exclusively for children under 12 years old.

12h-14h30 | 19h-22h

12:00 - 2:30 pm | 7:00 - 10:00 pm

Cheffe pâtissière



Ngodjo Lainé

"Avec finesse et générosité, je fais de la pâtisserie un langage universel.
Chaque bouchée est une madeleine de Proust,
un délice qui réveille les souvenirs et les émotions les plus sincères."

"With finesse and generosity, I make pastry a universal language. Each bite is a Proustian madeleine,
a delight that awakens the most sincere memories and emotions."

NOS DOUCEURS

OUR DESSERTS

Chariot de desserts - Offrez-vous un moment gourmand avec nos douceurs **12**
Dessert trolley - Indulge in a sweet moment with our homemade desserts

Le café gourmand ou thé gourmand - 3 pièces **9**
Gourmet coffee or tea - 3 Pieces

Assiette de fromages affinés - Sélection de 3 fromages **12**
Cheese plate - Selection of 3 aged cheeses

La coupe glacée : 3 boules avec chantilly - **10**
(Vanille, Chocolat, Praliné Rocher, Vanille Macadamia Caramel, Tiramisu
Mascarpone, Framboise Violette, Mangue, Fraise, Citron Vert, Coco)
Ice cream sundae - 3 scoops with whipped cream

12h-14h30 | 19h-22h
12:00 - 2:30 pm | 7:00 - 10:00 pm