



# 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, mangues, crème d'avocat, coriandre **16**  
**Estelle's tacos** - Marinated prawns, diced mango, avocado cream, coriander

**Tartare de saumon** - Feuille de riz crispy, fraises, vinaigrette framboise et oignons rouges **14**  
**Salmon tartare** - Crispy rice paper with strawberries, raspberry vinaigrette, and red onion

**Carpaccio de boeuf (100g)** - Pesto rosso, comté, olives et roquette **13**  
**Beef carpaccio (100g)** - Red pesto, Comté cheese, olives, and arugula



**Focaccia méditerranéenne** - Tomates fraîches, oignons rouges, basilic **9**  
**Mediterranean focaccia** - Fresh tomatoes, red onion, basil



**Burrata di bufala crémeuse** - Vierge de melon et huile de basilic **13**  
**Creamy buffalo burrata** - Melon vierge and basil oil



**Tartinade** - Houmous, caviar d'aubergine et tapenade **10**  
**Spread** - Hummus, eggplant caviar, and olive tapenade



**Bol de salade** **6**  
**Fresh salad bowl**



**Bol de tomates anciennes** **6**  
**Bowl of heirloom tomatoes**

SON

## INSTANTS CHAUDS

### WARM MOMENTS

**Brie pané carpaccio de truffe, jambon de Parme** - Salade mesclun **12**  
**Brie breaded truffle carpaccio, Parma ham** - mesclun salad



**Frites de panisse** - Sauce provençale **7**  
**Chickpea fries** - Provencale sauce



**Beignets de courgettes** - Sauce vierge **8**  
**Zucchini fritters** - Virgin sauce

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



**Plats végétariens**  
**Vegetarian dishes**

NON

# PLATS

## OUR DISHES

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Risotto de Gambas</b> - Beurre d'herbe et parmesan<br><b>Shrimp risotto</b> - With herb butter and Parmesan                                                                                                                                                                                  | <b>25</b> |
| <b>Dos de saumon</b> - Sauce vierge<br><b>Salmon fillet</b> - Virgin sauce                                                                                                                                                                                                                      | <b>24</b> |
| <b>Côte de veau blonde d'Aquitaine (350g environ)</b> - sauce échalote<br><b>Veal chop blonde d'Aquitaine (approx. 350g)</b> - Shallot sauce                                                                                                                                                    | <b>34</b> |
| <b>Magret de canard (300g)</b> - Jus d'abricot, échalote confite au thym<br><b>Duck Breast (300g)</b> - Apricot juice, thyme-caramelized shallots                                                                                                                                               | <b>30</b> |
|  <b>Burger Le Servan (150g)</b> - Boeuf blonde d'Aquitaine<br><b>Le Servan Burger (150g)</b> - Blonde d'Aquitaine beef                                                                                         | <b>24</b> |
|  <b>Pâtes fraîches "Trofie" courgettes, pignons</b><br><b>Fresh "Trofie" pasta with zucchini and pine nuts</b>                                                                                                 | <b>20</b> |
|  <b>Salade Grecque</b> - Feta panée, tomate, concombre, olive, pastèque, huile, basilic, oignons rouges<br><b>Greek Salad</b> - Breaded feta, tomato, cucumber, olives, watermelon, basil oil, and red onions | <b>18</b> |
| <b>Salade César</b> - Poulet croustillant, tomates, sauce César<br><b>Caesar Salad</b> - Crispy chicken, tomatoes, Caesar dressing                                                                                                                                                              | <b>19</b> |
| <b>Plat du jour</b><br><b>Dish of the day</b>                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>21</b> |

NON

# ARRIVAGE DU JOUR

## OUR DAILY ARRIVALS

**Découvrez l'ardoise et / ou laissez-vous guider par votre serveur.**  
**Facturation selon le poids (100g)**

**Explore our board and allow your server to guide you. Billed by weight (100g)**

**Poisson entier** - Préparé à votre table, servi avec une sauce vierge  
**Whole fish of the day** - Prepared at your table, served with a sauce vierge



**Pièce de boeuf du boucher** - Blonde d'Aquitaine, servie avec une sauce poivre ou échalote  
**Butcher's cut of beef** - Blonde d'Aquitaine, served with a pepper or shallot sauce

**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 desserts**

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) OU Sundae et ses toppings

**Desserts** - 2 scoops of ice cream (vanilla, chocolate, strawberry) OR a sundae with toppings

**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** - 3 scoops with whipped cream

**Sundae et ses toppings** **7.50**  
Oréo, spéculoos, marshmallow, M&M's, Coulis : caramel, chocolat, fruits rouges  
**Sundae with toppings** - Oreo, Speculoos, marshmallow, M&M's, Coulis: caramel, chocolate, red berry

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