

SALADS	BREAKFAST (7 AM - 11 AM)
<p><i>Goat Cheese Salad</i> 14 Creamy goat cheese paired with roasted yellow beetroot, pine nuts, and a honey Dijon dressing <i>G, L, V</i></p> <p><i>Roasted Prawn Salad</i> 18 Roasted prawns served with grilled asparagus, artichokes, half-dried cherry tomatoes, and a fragrant tarragon dressing</p> <p><i>Salade Niçoise</i> 19 A refined take on the French classic – lightly roasted tuna fillet, potatoes, red onion, crisp greens, olives, green beans, and a delicate vinaigrette</p>	<p><i>Omelette with Salad & Baguette</i> 12 (Available all day) Fluffy omelette served with a fresh garden salad, accompanied by fresh baguette. Choose from ham, cheese, mushrooms, tomatoes, or spinach <i>L, V</i></p> <p><i>Pain Perdu</i> 9 Golden brioche French toast, drizzled with maple syrup and topped with fresh seasonal berries <i>G, L, V</i></p> <p><i>Continental Breakfast</i> 10 Selection of freshly baked croissant and pain au chocolat, served with artisanal jam, creamy butter and coffee <i>G, L, V</i></p> <p>Enjoy our freshly pressed juice on the side 6</p>
FRENCH SPECIALTIES	BAGUETTE
<p><i>Croque Monsieur</i> 14 A true French bistro classic—gratinated white loaf filled with ham, Gruyere cheese, and luscious béchamel sauce <i>G, L</i></p> <p><i>Pâté en Croûte Campagne</i> 16 Rustic country-style pâté with pork loin, chicken, pistachios, cornichons and silver onions, served with Dijon mustard <i>G, L</i></p> <p><i>Quiche du Jour</i> 12 Slice of our daily freshly baked quiche, served with mixed green salad—ask your server for today's flavour <i>G, L</i></p> <p><i>Rillettes de Canard</i> 14 Slow-cooked duck rilette, served with toasted country bread, red onion marmalade, and cornichons <i>G</i></p>	<p><i>Filled Baguette</i> 12 Freshly baked baguette filled with ingredients of your choice: ham, cheese, crisp salad mix, tomatoes, or ovenbaked yellow beetroot <i>G, L, V</i></p>
CHEESE & CHARCUTERIE BOARDS FOR TWO	SOUPS
<p><i>Charcuterie board</i> 28 A selection of artisanal French charcuterie, featuring a variety of expertly cured meats like smoked ham, salami, and tender duck breast. Served with a rotating assortment of seasonal delicacies, complemented by rustic bread, pickles, and gourmet accompaniments <i>G</i></p> <p><i>Cheeseboard</i> 26 A curated selection of the finest French cheeses, ranging from creamy Brie to nutty Comté, accompanied by fresh bread, honey, nuts, and seasonal fruit, offering a perfect balance of flavours and textures <i>G, L, V</i></p> <p><i>Cheese & Charcuterie board</i> 32 A delightful combination of premium charcuterie and cheeses served with fresh bread, pickles, seasonal fruit and gourmet accompaniments, creating the perfect balance of savoury and creamy indulgence <i>G, L</i></p>	<p><i>Soupe à l'Oignon Gratinée</i> 16 Traditional French onion soup, slow-cooked to perfection and topped with a gratinée baguette and melted Gruyère cheese <i>G, L</i></p> <p><i>Crème Dubarry</i> 12 Velvety cauliflower cream soup, served with asparagus, crispy herb croutons and with nutmeg sprinkled on top <i>G, L, V</i></p>
	DESSERTS
	<p><i>Crème Brûlée</i> 8 A rich and silky vanilla custard with a perfectly caramelized sugar crust <i>L, V</i></p> <p><i>Mousse au Chocolat</i> 10 Dark chocolate mousse, light yet deeply flavourful, for the ultimate sweet ending <i>L, V</i></p>

SALATID	HOMMIKUSÖÖK (7.00-11.00)
<p><i>Kitsejuustusalat</i> 14</p> <p>Kreemine kitsejuust röstitud kollase peedi, seederänniseemnete ja mee-Dijoni kastmega <i>G, L, V</i></p> <p><i>Hiidkrevetisalat</i> 18</p> <p>Mahlased röstitud hiidkrevetid, grillitud spargel, artišokid, poolkuivatatud kirsstomatid ja estragoni vinegrett</p> <p><i>Salade Niçoise</i> 19</p> <p>Klassikaline Prantsuse salat – kergelt röstitud tuunikalafilee, krõmpsuvad rohelised oad, oliivid ja maitsevinegrett</p>	<p><i>Omlett salati ja baguette'iga</i> 12</p> <p>(Saadaval kogu päeva jooksul)</p> <p>Õhuline omlett, serveeritud värsket salati ja krõbeda baguette'iga. Valige täidiseks: sink, juust, seened, tomat või spinat <i>L, V</i></p> <p><i>Pain Perdu</i> 9</p> <p>Kuldseks röstitud <i>brioche</i> sai, serveeritud vahtrasiirupi ja värskete marjadega <i>G, L, V</i></p> <p><i>Kontinentaalne hommikusöök</i> 10</p> <p>Värskest küpsetatud <i>croissant</i> ja <i>pain au chocolat</i>, serveeritud käsitöömoosi, või & kohviga <i>G, L, V</i></p> <p>Nautige kõrvale meie värskest pressitud mahla 6</p>
PRANTSUSE ERIROAD	BAGUETTE
<p><i>Croque Monsieur</i> 14</p> <p>Klassikaline Prantsuse bistrooroo – gratineeritud valge sai, täidetud veisesingi, juustu ja siidise béchamel-kastmega, serveeritud värsket rohelise salatiga <i>G, L</i></p> <p><i>Pâté en Croûte Campagne</i> 16</p> <p>Maalähedane Prantsuse pasteet, valmistatud sealihafilee, kana, pistaatsiapähkli, marineeritud kurgi ja pärlsibulaga, serveeritud Dijoni sinepiga <i>G, L</i></p> <p><i>Quiche du Jour</i> 12</p> <p>Iga päev värskest küpsetatud <i>quiche</i>, serveeritud värsket salatiga – küsi teenindajalt tänast maitset <i>G, L</i></p> <p><i>Rillettes de Canard</i> 14</p> <p>Aeglaselt küpsetatud pardirilet, serveeritud röstleiva, punase sibula moosi ja marineeritud kurkidega <i>G</i></p>	<p><i>Täidetud baguette</i> 12</p> <p>Värsket <i>baguette</i>, mida saab täita vastavalt soovile: sink, juust, salatimix, tomat, ahjus küpsetatud kollane peet <i>G, L, V</i></p>
JUUSTU- JA LIHAVALIKUD KAHELE	SUPID
<p><i>Lihavalik</i> 28</p> <p>Hoolikalt valitud Prantsuse lihadelikatessid, sealhulgas suitsusink, salaami ja hõrk pardirind. Serveeritud vahelduva valiku hooajaliste hõrgutistega, mida täiustavad käsitööleib, marineeritud kurgid ja gurmeelisandid <i>G</i></p> <p><i>Juustovalik</i> 26</p> <p>Kreemisest Brie'ist kuni pähklise Comté'ni – parimate Prantsuse juustude assortii, mida saadab värsket leib, mesi, pähklid ja hooajalised puuviljad, luues täiusliku maitsete ja tekstuuride tasakaalu <i>G, L</i></p> <p><i>Juustu- ja lihavalik</i> 32</p> <p>Kombinatsioon parimatest lihadelikatessidest ja juustudest. Serveeritud värsket leiva, marineeritud kurkide, hooajaliste puuviljade ja gurmeelisanditega <i>G, L</i></p>	<p><i>Soupe à l'Oignon Gratinée</i> 16</p> <p>Rikkalik ja maitseküllane traditsiooniline Prantsuse sibulasupp, kaetud sulanud Gruyère'i juustuga <i>G, L</i></p> <p><i>Crème Dubarry</i> 12</p> <p>Siidine lillkapsapüreesupp, serveeritud spargli, krõbedate ürdikrutoonidega ja peale riivitud muskaatpähklitega <i>G, L, V</i></p>
	MAGUSTOIDUD
	<p><i>Crème Brûlée</i> 8</p> <p>Klassikaline siidine vanillikreem, mida katab krõbe karamelliseeritud suhkrukiht <i>L, V</i></p> <p><i>Mousse au Chocolat</i> 10</p> <p>Tumeda šokolaadi vaht – kerge, ent intensiivse maitsega täiuslik dessert <i>L, V</i></p>

G – sisaldab gluteeni, L – sisaldab laktoosi, V – taimetoit

Kui teil esineb mistahes toiduallergiat, siis palun teavitage sellest enne tellimuse esitamist meie töötajaid.

Arvele lisandub 10% teenindustasu.