

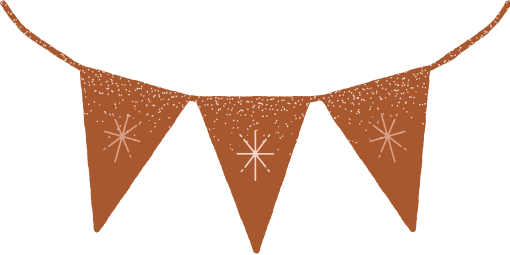


À L'Espérance, l'été se vit autour de grandes tablées, où l'on prend le temps de savourer, d'échanger, de rire. Notre carte estivale célèbre la simplicité joyeuse des produits de saison, travaillés avec justesse et fraîcheur, et sublimés par les racines italiennes de notre chef. Ici, la cuisine est généreuse, instinctive, pensée pour être partagée. Des tapas ensoleillées aux plats à déguster ensemble, chaque assiette invite à un moment de convivialité, dans une ambiance décontractée et chaleureuse. Parce que nous croyons que les plus beaux souvenirs se créent autour d'un bon repas, laissez-vous porter par une bistronomie sincère, inspirée par l'été et l'envie de faire plaisir.

At L'Espérance, summer is lived around large tables, where we take the time to savour, share and laugh. Our summer menu celebrates the joyful simplicity of seasonal produce, worked with precision and freshness, and enhanced by our chef's Italian roots. The cuisine here is generous, instinctive and designed to be shared. From sun-drenched tapas to dishes that can be enjoyed together, each plate invites you to share a moment of conviviality in a warm, relaxed atmosphere. Because we believe that the most beautiful memories are created around a good meal, let yourself be carried away by a sincere bistronomy, inspired by summer and the desire to please.



Liste des allergènes disponible sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine française. Prix nets TTC service compris.
List of allergens available on request. *All our meats are of French origin. Net prices including tax and service.*



Assiette de saumon fumé

Smoked salmon platter

Salade verte et crudités

Green salad and raw vegetables

Gnocchi à la sorrentina

Sorrentina-style gnocchi

Tagliatelles à la bolognaise ou beurre et parmesan

Tagliatelle with bolognese sauce or butter and parmesan

Nuggets de poulet, frites ou légumes

Chicken nuggets, french fries or vegetables

Filet de poisson blanc, frites ou légumes

Fish fillet, french fries or vegetables

MENU ENFANTS

KID'S MENU

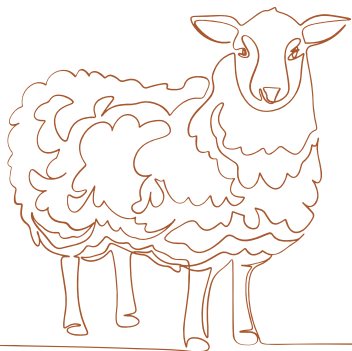
Entrée + Plat + Dessert

25 €

Boisson incluse

Starter + Main course + Dessert

Soft included



Mousse au chocolat

Chocolate mousse

2 boules de glace

2 scoops of ice cream

Salade de fruits

Fruit salad

PLANCHES
SHARING
BOARDS

Planche de charcuterie 20 €

Charcuterie platter

Planche de fromages 20 €

Cheese platter

Planche de saumon 24 €

Salmon platter

Planche mixte 24 €

Mixed platter

Sardines 14 €

Sardines

Anchois 14 €

Anchovies

ENTRÉES
STARTERS

Gaspacho vert, ricotta citronnée et huile d'herbes 16 €

Green gazpacho, lemon-infused ricotta, and herb oil

Carpaccio de tomates anciennes, stracciatella et basilic 18 €

Carpaccio of tomatoes, stracciatella, and basil

Carpaccio de bœuf, crème de morilles

Entrée 20 € / Plat 28 €

Beef carpaccio, morel cream

Tartare de truite, agrumes et coriandre

Entrée 18 € / Plat 26 €

Trout tartare, citrus fruits and coriander

Œuf parfait, crème de Saint-Marcellin, épinard 18 €

Slow-cooked egg, Saint-Marcellin cheese, spinach

PLATS À PARTAGER
DISHES TO SHARE

Côte de veau rôtie 7 € les 100 g
Roast veal chop

Loup entier 75 €
Whole sea bass

T-bone de bœuf 7 € les 100 g
Beef T-bone

GARNITURES
SIDE DISHES

Deux accompagnements inclus, 6 € par garniture supplémentaire
Two side dishes included, €6 per additional side dish.

Écrasé de pommes de terre
Mashed potatoes

Légumes de saison sautés mi-cuits
Semi-cooked seasonal vegetables

Salade verte
Green salad

Tagliatelles fraîches
Fresh homemade tagliatelle

Frites fraîches maison
Homemade french fries

PLATS À DÉGUSTER SEUL
DISHES TO ENJOY ON
THEIR OWN

Suprême de volaille jaune 27 €
Yellow poultry supreme

Côtes d'agneau 28 €
Lamb chops

Dorade 29 €
Sea bream

Carpaccio de bœuf, crème de morilles 28 €
Beef carpaccio, morel cream

Tartare de truite, agrumes et coriandre 26 €
Trout tartare, citrus fruits and coriander

GARNITURES
SIDE DISHES

Deux accompagnements inclus, au choix ci-dessous, 6 € par garniture supplémentaire.
Two side dishes of your choice included, €6 per additional side dish.

Écrasé de pommes de terre
Mashed potatoes

Légumes de saison sautés mi-cuits
Semi-cooked seasonal vegetables

Salade verte
Green salad

Tagliatelles fraîches
Fresh homemade tagliatelle

Frites fraîches maison
Homemade french fries

PÂTES
PASTA

Nos pâtes sont préparées maison dans la tradition italienne.
Our pasta is homemade in the Italian tradition.

Tagliatelles fraîches au beurre et parmesan 22 €
Fresh tagliatelle with butter and parmesan

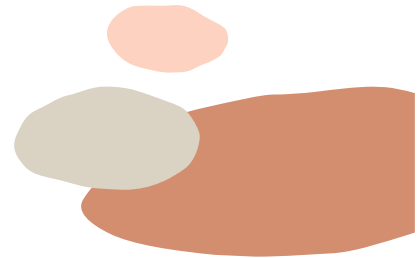
Tagliatelles fraîches pesto d'ail des ours et parmesan 24 €
Fresh tagliatelle with wild garlic pesto and parmesan

Tagliatelles fraîches à la crème de truffe d'été 28 €
Fresh tagliatelle with summer truffle cream

Tagliatelles fraîches à la bolognaise 28 €
Fresh tagliatelle with bolognese sauce

Gnocchi à la sorrentina 24 €
Sorrentina-style gnocchi

Gnocchi à la crème de truffe d'été 28 €
Gnocchi with summer truffle cream





DESSERTS

Tarte aux abricots rôtis, glace au lait d'amande 12 €
Roasted apricot tart, almond milk ice cream

Tarte à la rhubarbe 12 €
Rhubarb tart

Crème caramel 12 €

Pêche pochée au sirop léger, sablé et verveine 14 €
Poached peach in light syrup, shortbread and verberna

Mousse au chocolat, fleur de sel 12 €
Chocolate mousse with fleur de sel

Glace 3 € la boule (vanille, chocolat, café, fraise,
citron, rhum raisin, framboise, coco, pomme)
*Ice cream 3 € per scoop (vanilla, chocolate, coffee,
strawberry, lemon, rum raisin, raspberry, coconut,
apple)*

