



photos non contractuelles

## Nos Salades

- **Burrata pistou maison** 19.00 €  
*Salade, tomate couleur, olives, jambon cru*  
Salad, heirloom tomatoes, olives, cured ham
- **Salade chèvre pané** 20.00 €  
*Salade, tomate, champignons, olives, œuf, magret fumé*  
Salad, tomato, mushrooms, olives, egg, smoked duck breast
- **Salade César, sauce maison** 20.00 €  
*Salade, tomate séchée, olives, croûtons, parmesan, œuf, poulet*  
Salad, sun-dried tomatoes, olives, croutons, Parmesan, egg, chicken
- **Salade de poulpe** 21.00 €  
*Salade, tomate, olives, poulpe*  
Salad, tomato, olives, octopus
- **Salade Cassidaine** 23.00 €  
*Salade, tomate, haricots verts, poivron, pommes de terre, olives, thon frais mi-cuit*  
Salad, tomato, green beans, bell pepper, potatoes, olives, seared fresh tuna

## Nos Tartares

- **Tartare de saumon à l'aneth et citron vert** 21.00 €  
Salmon tartare with dill and lime
- **Tartare de thon à la japonaise** 21.00 €  
Japanese-style tuna tartare

## Nos Spécialités

- **Moules farcies** Stuffed mussels 19.50 €
- **Calamars frits** 23.00 €  
*Salade, tomates, pommes de terre, remoulade*  
Salad, tomatoes, potatoes, remoulade
- **Assiette Méditerranéenne** 29.50 €  
*Salade, tomate, calamars, moules farcies, brochette de poissons*  
Salad, tomato, calamari, stuffed mussels, fish skewer

## Nos Pâtes

- **Lasagne chèvre, courgette** 22.00 €  
Goat cheese and zucchini lasagna
- **Linguine pesto, burrata et pignons** 21.00 €  
Linguine with pesto, burrata and pine nuts
- **Linguine fruits de mer et gambas** 26.00 €  
Seafood and king prawn linguine
- **Linguine à la truffe et burrata** 26.00 €  
Linguine with truffle and burrata

## Nos Risottos

- **Risotto st Jacques et gambas** 26.00 €  
Scallop and king prawn risotto
- **Risotto au magret** Duck breast risotto 26.00 €

LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE  
SUR DEMANDE AUPRÈS DE NOTRE PESONNEL.

prix nets . service compris



photos non contractuelles

## Nos Poissons

- 
- |  |         |
|--|---------|
| <b>Gambas à la plancha</b><br><i>Riz, légumes</i><br>Grilled king prawns, rice, vegetables   | 25.00 € |
| <b>Mi-cuit de thon</b><br><i>Riz, légumes</i><br>Seared tuna, rice, vegetables   | 25.00 € |
| <b>Pavé de saumon au pavot</b><br><i>Riz, légumes</i><br>Poppy seed-crusted salmon steak, rice, vegetables   | 26.00 € |
| <b>Cabillaud, caviar d'aubergine, parmesan</b><br><i>Purée maison, légumes</i><br>Cod, eggplant caviar, Parmesan, homemade mashed potatoes, vegetables | 26.50 € |
| <b>Daurade royale (400g / 600g) au fenouil</b><br><i>Riz, légumes</i><br>Royal sea bream (400g / 600g) with fennel, rice, vegetables                   | 28.00 € |

## Nos Desserts

- |  |         |
|--|---------|
| <b>Baba au rhum</b> Rum baba                     | 9.00 €  |
| <b>Tiramisù à la pistache</b> Pistachio tiramisù | 9.00 €  |
| <b>Moelleux au chocolat</b> Chocolate lava cake  | 9.00 €  |
| <b>Crème brûlée à la poire</b> Pear crème brûlée | 9.00 €  |
| <b>Dessert du jour</b> Dessert of the day        | 9.00 €  |
| <b>Café gourmand</b> Gourmet coffee              | 11.00 € |
| <b>Thé gourmand</b> Gourmet tea                  | 12.00 € |
| <b>Assiette de fromages</b> Cheese platter       | 10.00 € |

Le  
CENDRILLON

LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE  
SUR DEMANDE AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL.

prix nets . service compris



photos non contractuelles

## Nos Viandes

■ **Tartare de bœuf au couteau à l'italienne** 21.00 €  
*Salade, frites*

**Hand-cut Italian-style beef tartare, salad, fries**

**Tartare de magret en gravlax** 23.00 €  
*Salade, frites, caviar d'aubergine, avocat*

**Gravlax-style duck breast tartare, salad, fries, eggplant caviar, avocado**

**Tataki de bœuf** *Nouilles et julienne de légumes* 26.00 €  
**Beef tataki, noodles and julienned vegetables**

**Escalope Milanaise** *Salade, frites* 25.00 €  
**Milanese escalope, salad, fries**

**Entrecôte à la plancha (350g)** *Salade, frites* 28.00 €  
**Grilled ribeye steak (350g), salad, fries**

**Magret de canard au miel et groseilles** 27.00 €  
*Purée de patates douces*  
**Duck breast with honey and redcurrants, sweet potato purée**

**Filet de bœuf aux morilles** 32.00 €  
*Purée de pommes de terre maison*  
**Beef fillet with morel mushrooms, homemade mashed potatoes**

### Nos Suppléments : Our extras

**Sauce Roquefort ou poivre** **Roquefort or pepper sauce** 3.50 €

**Sauce Morilles** **Morel mushroom sauce** 4.50 €

**Salade ou frites** **Salad or fries** 5.00 €

**Pâtes au pistou ou Roquefort** 7.00 €  
**Pasta with pistou or Roquefort**

## Nos Burgers

■ **Burger «Classic»** 20.50 €  
*Steak, fromage cheddar, tomates, oignons, cornichons, frites*  
**Steak, cheddar cheese, tomatoes, onions, pickles, fries**

**Burger végétarien** 21.00 €  
*Galette de légumes, fromage cheddar, chèvre, tomates, oignons, cornichons, frites*  
**Vegetable patty, cheddar cheese, goat cheese, tomatoes, onions, pickles, fries**

**Burger «Cendrillon»** 22.00 €  
*Steak, galette de pommes de terre, bacon, fromage cheddar, tomate, oignons, cornichons, frites*  
**Steak, hash brown patty, bacon, cheddar cheese, tomato, onions, pickles, fries**

**LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE AUPRÈS DE NOTRE PESONNEL.**

**prix nets . service compris**



photos non contractuelles

## Pour les Enfants

10 ans max

Children's menu (up to 10 years old)

**MENU à 12.00€**

Hamburger, bœuf ou poulet

+

Frites

+

1 boule de glace

Hamburger (beef or chicken) + Fries + 1 scoop of ice cream



## Les Eaux

Eau minérale naturelle EVIAN

1 litre 5.20€

Eau minérale naturelle EVIAN

50 cl 4.20€

Still mineral water

Eau minérale gazeuse BADOIT

1 litre 5.20€

Eau minérale gazeuse BADOIT

50 cl 4.20€

Sparkling mineral water

Le  
CENDRILLON

LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE  
SUR DEMANDE AUPRÈS DE NOTRE PESONNEL.

prix nets . service compris



<b>CASSIS</b>	<i>12,5 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>	<i>1,5 l</i>
Domaine de Bagnol <i>Rosé, Blanc rosé, white</i>	7.00 €	25.00 €	35.00 €	72.00 €
Domaine de Paternel <i>Rosé, Blanc rosé, white</i>			36.00 €	
La Dona Tigana <i>Rosé, Blanc rosé, white</i>	7.00 €	25.00 €	35.00 €	72.00 €
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>	<i>12,5 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>	<i>1,5 l</i>
AOP Côtes du Rhône Pierre Amadieu Grande Réserve <i>Rouge red</i>			29.00 €	
<b>PROVENCE</b>	<i>12,5 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>	<i>1,5 l</i>
AOP Côtes de Provence Domaine Minuty, Cuvée Prestige <i>Rosé rosé</i>			40.00 €	80.00 €
IGP Méditerranée Le «S» de Sumeire <i>Rouge, Blanc, Rosé red, white, rosé</i>	5.00 €	18.00 €	25.00 €	
AOC Côtes de Provence Lou Bassaquet <i>Rouge, Blanc, Rosé red, white, rosé</i>	5.00 €		28.00 €	
AOC Côtes de Provence Domaine Réal BIO <i>Rouge, Blanc, Rosé red, white, rosé</i>		25.00 €	32.00 €	
<b>BORDEAUX</b>	<i>12,5 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>	<i>1,5 l</i>
AOP Lalande Pomerol Chevalier du Château Grand Ormeau (Chevalier d'Haurange) <i>Rouge red</i>			43.00 €	
<b>ITALIE</b>	<i>12,5 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>	<i>1,5 l</i>
DOCG Toscane Chianti Superiore «Il Leo» <i>Rouge red</i>			33.00 €	
<b>PICHET DE PROVENCE</b>	<i>pichet</i>		<i>pichet</i>	
<i>Rosé, Blanc, Rouge red, white, rosé</i>	<i>25 cl</i>		<i>50 cl</i>	
	6.00 €		8.00 €	
<b>AOP CHAMPAGNES</b>	<i>Coupe</i>		<i>Blle</i>	
Mumm brut			95.00 €	
Ruinart blanc de blancs			190.00 €	
François Daudret	13.00 €			