



Entrées froides

Insalata e primi freddi - Cold appetizers

Salade de crudités

Insalata, carota, barbabietola, cetriolo, pomodoro
Salad, carrot, beetroot, cucumber, tomato

€ 6,00

Mixte de légumes frits

Verdure miste pastellate fritte
Fried mixed vegetables



€ 7,00

Gourmande aux fromages du terroir

Insalata mista, pomodoro, noci, parmigiana, mozzarella, crostino all'aglio,
Mixed salad, tomato, walnuts, parmigiana, mozzarella, garlic croutons

€ 9,00

Bloc de foie gras et sa confiture de figue servie & toast

Foie gras, marmellata di fichi, pane tostato
Goose foie gras, fig jam, toasted bread

€ 18,00



Entrées chaudes

Primi caldi – Warm starters

Assiette végétarienne

Riso, patate al vapore, pomodoro, e spinaci
Rice, steamed potatoes, tomato and spinach

€ 6,50

Soupe à l'oignon gratinée

Zuppa di cipolla gratinata
French onion soup « au gratin »

€ 8,50

Escargots de Bourgogne à la provençale

Lumache* con burro alla provençale -
Snails* with provençal style butter

€ 14,50



Poissons garnis

Pesce con contorno – Fish with its side dish

Loup de mer à la meunière – Frites ou Haricots verts

Branzino, prezzemolo, burro, limone, pepe - Patatine fritte o fagiolini
Sea bass, parsley, butter, lemon, pepper- French fries or green beans

€ 20,00

Dorade grillée au beurre d'anchois – P.de terre ou épinard

Orata ai ferri, burro, acciughe, limone, aglio – Patate o spinaci
Grilled sea bream, anchovy butter, lemon, garlic – Potatoes or Spinach

€ 20,00



Spécialités françaises garnies

Specialità francesi con contorno
French specialties with its side dish

Poulet grillé aux saveurs de Provence / Frites € 11,00

Arrosto di pollo, erbe aromatiche, limone / Patate fritte
Roast chicken, aromatic herbs, lemon / Fries

Filet de porc aux pêches et à la moutarde / P. croquettes € 17,00

Filetto di maiale, pesca, senape, vino bianco, cognac, panna / Patate crocchette
Pork tenderloin, peach, mustard, white wine, cognac, cream / Croquette potato

Magret de canard au Porto et aux cèpes / P. dauphines € 22,50

Anatra, Porto, funghi porcini, vino bianco, panna / Patate dauphine
Duck, Porto, porcini mushrooms, white wine, cream / Dauphine potatoes

Entrecôte au roquefort gratinée / P. paillasson et brocolis € 27,00

Entrecôte, roquefort, uovo, panna, burro / Patate paillasson, broccoli
Entrecôte, roquefort, egg, cream, butter / Potato paillasson, broccoli



Nos Spécialités Italiennes

Le nostre specialità italiane - Our italian specialties

Tagliatelles aux crevettes et au basilic € 12,00

Tagliatelle, basilico, gamberi, limone, aglio.
Tagliatelle, basil, shrimp, lemon, garlic.

Spaghetti aux deux saumons (frais et fumé) € 14,00

Spaghetti, salmone (fresco e affumicato), scalogno, vino bianco, granelli di pistacchio.
Spaghetti, salmon (fresh and smoked), shallot, white wine, pistachio grains.



Fromages

Formaggi — Cheese

Brie	€ 3,50
Caprice des dieux	€ 3,50
Camembert	€ 3,50
Scamorza	€ 4,00
Symphonie de 4 fromages	€ 9,00
Misto di 4 formaggi — Mixed cheese	



Desserts faits maison

Dessert fatti in Casa — Home-made Desserts

Assiette de fruits frais	€ 6,00
Piatto di frutta fresca — Fresh fruit dish	
Tiramisù “Eau Vive”	€ 6,00
Crème caramel au Rhum	€ 6,00
Mousse au chocolat	€ 7,00
Mousse al cioccolato — Chocolate mousse	
Glace mixte ou sorbet de citron	€ 6,00
Gelato misto oppure sorbetto misto - Mixed Ice Cream or sorbet	
Coupe “Eau Vive”	€10,00
Gelato alla vaniglia, nocciole, mandorle, liquore, crema Chantilly Vanilla Ice cream, grilled hazelnuts and almonds, liquor, Chantilly cream	





Nos boissons chaudes

Café express	€ 2,00
Café Américain	€ 2,10
Café décaféiné – Café d’orge – Café au lait	€ 2,30
Infusion - Chocolat - Cappuccino	€ 2,80

Nos cafés alcoolisés

Café Eau Vive	€ 6,50
<i>Caffè, liquore, crema</i> Coffee with liquor and cream	
Irish Coffee	€ 6,50
<i>Caffè, Whisky, crema</i> Coffee with Whisky and cream	
Café Charentais	€ 7,00
<i>Caffè, Cognac, crema</i> Coffee with Cognac and cream	

L'Eau Vive vous souhaite de très heureuses fêtes !

Elle restera ouverte tous les jours y compris le 31 décembre, 1^{er} et 6 janvier.

Sa fermeture hivernale : 12 janvier 2025 – 26 janvier 2025.

L'Eau Vive vi augura delle bellissime feste natalizie !

Rimarrà aperto tutti i giorni compreso il 31 dicembre, 1 e 6 gennaio.

La sua chiusura invernale: 12 gennaio 2025 - 26 gennaio 2025.

L'Eau Vive wishes you a very happy Christmas season!

It will remain open every day including December 31, January 1 & 6.

Its winter closure: 12 January 2025 - 26 January 2025.