

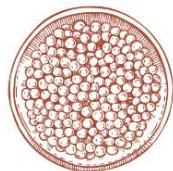
**BAR**

°58

PRESENTS

---

# À PARTAGER TO SHARE



## GOLDEN IMPÉRIAL CASPARIAN

100 € (les 30 grs)

165 € (les 50 grs)


390 € (les 125 grs)

Servi avec condiments, blinis et crème fraîche  
*Served with condiments, blinis and whipped cream*

## MÉDITERRANÉE

 ARTICHAUTS BOUTONS, JUS BARIGOULE 24 €  
*Artichokes, barigoule juice*

 PANISSE, JUS DE POIVRON FEU 22 €  
*Chick-pea pancake, spicy sweet pepper juice*

 CAKE AUX OLIVES, TOMATE AU SUCRE, PARMIGIANO 22 €  
*Olive cake, sweetened tomato, parmigiano*

 BARBAJUAN AUX BLETTES, SALSA VERDE 28 €  
*Fried chard ravioli, spicy sauce*

BROCHETTES DE KEFTA D'AGNEAU (Origine France), crème de sésame 30 €  
*Lamb kefta skewers (origin France), sesame cream*

 Végétarien - Vegetarian

## CROUSTILLANTS - CRUNCHY

AIGUILLETES DE VOLAILLE (Origine France) 35 €  
GRAINES TORRÉFIÉES  
Chicken wings (origin France), grilled seeds

CROQUETAS DE HOMARD 40 €  
SAUCE CARAPACE  
Lobster croquetas, sweet pepper ketchup

BEIGNETS DE CREVETTE 35 €  
TARTARE D'ALGUES  
Crunchy shrimp, seaweed tartar

## LES CLASSIQUES - CLASSICS

 PIZZA TRUFFE, CRÈME, SALSA TARTUFATA 52 €  
Truffle pizza, cream, truffle sauce

JAMBON DE BELLOTA IBERICO (Origine Espagne) 40 €  
Manchego, membrillo

PAIN BRIOCHE TOASTÉ, HOMARD ET PETIT CRUSTACÉ 44 €  
Toasted milk bread, lobster and small crustacean

CLUB SANDWICH À LA VOLAILLE (Origine France) 40 €  
Tomate, œuf dur, cœur de sucrine, mayonnaise  
Chicken club sandwich, tomato, hard-boiled egg, baby salad heart,  
mayonnaise

CLUB SANDWICH AU SAUMON FUMÉ 40 €  
Concombre, Philadelphia, citron, aneth  
Salmon club sandwich, cucumber, Philadelphia, lemon, dill

 Végétarien - Vegetarian

## DESSERTS

21 €

### LE CAMÉLIA

Légèreté de crème vanillée, cœur confit au fruit de saison

Light vanilla cream, candied heart with seasonal fruit

### LA TARTE AU CITRON

Crème acidulée au citron de pays, fraîcheur de shiso

et tourbillon de meringue italienne

Bitter local lemon cream, shiso freshness and Italian meringue curl

### LE FLAN PARISIEN AUX FRUITS DE SAISON

Onctueux à la vanille de Madagascar en croûte de brioche feuilletée

et caramélisée à la cassonnade

Madagascar vanilla cream in feuilleté brioche crust

and caramelized with brown sugar

### LE DONUTS CHOCO PRALINE

Biscuit croquant aux éclats de noisette IGP du Piémont

Crispy biscuit with Piedmonte IGP Hazelnuts

### LE SAINT-HONORE

Chantilly, choux croquembouche et caramel vanillé aux éclats de nougatine

Whipped cream, crispy bun with vanilla caramel and nougat

Service restauration de 11h à 22h – Food service from 11am to 10pm

-

Prix nets, taxes et services inclus – Net prices, taxes and service included

-

Nous sommes à votre disposition pour toute question  
sur la contenance d'ingrédients particuliers ou allergènes dans nos plats.

We welcome enquiries from customers who wish to know  
whether any dishes contain particular ingredients or allergens.

-

La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte  
a pour origine garantie : La France, l'Allemagne, l'Australie et l'Argentine

The bovine meat used in the composition of the dishes on the menu  
has as guaranteed origin: France, Germany, Australia and Argentina

La viande de volaille et porcine entrant dans la composition des plats de cette carte  
ont pour origine garantie : La France

The poultry and the pork meat used in the composition of the dishes on the menu  
have as guaranteed origin: France

-

 Végétarien – Vegetarian

PAIEMENTS ACCEPTÉS / ACCEPTED PAYMENTS



PAIEMENTS REFUSÉS / REFUSED PAYMENT



Les chèques ne sont pas acceptés – Cheques are not accepted

Prix nets, toutes taxes comprises – Net prices, all taxes included