

Antipasti



KING CRAB
MAYONNAISE ••
95 €

- CECINA DE BOEUF WAGYU •• 35 €
80 g
- POIVRONS MARINÉS •••• 18 €
- STRACCIATELLA, HUILE BASILIC •• 22 €
- ARTICHAUTS MARINÉS •••• 18 €
- ANCHOIS FUMÉS •• 20 €
- PARMESAN 36 MOIS,
BALSAMIQUE MODENA 12 ANS •• 28 €
- CULATELLO DI ZIBELLO DOP •• 28 €
80 g
- LOBSTER ROLLS
QUATUOR MINI CLASSIQUE •• 46 €

CAVIAR
MAISON CASPARIAN
30 G 140 €
50 G 210 €
125 G 450 €

Les entrées

- TRESSE DE MOZZARELLA
DI BUFALA DOP •• 35 €
250 g
58 €
500 g
- SALADE DE TOMATES
À PARTAGER •••• 42 €
- CARPACCIO DE THON
ROUGE OTORO •• 130 €
- CARPACCIO D'ARTICHAUTS
DE PROVENCE •••• 24 €
- SALADE NIÇOISE POUR 2 •• 68 €

- CARLTON BEACH CESAR •• 49 €
VOLAILLE BIO
75 €
HOMARD
92 €
KING CRAB
- CARPACCIO DE THON •• 34 €
- VITELLO TONNATO • 35 €
- VONGOLE & NDUJA • 28 €
- CARPACCIO DE
GAMBERO ROSSO ••• 46 €
- SALADE PASTÈQUE,
FETA, MENTHE •• 22 €



Les pâtes

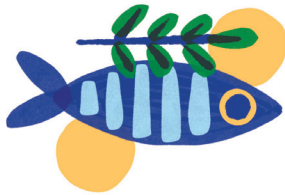


LINGUINE,
LANGOUSTE
À PARTAGER
186 €

- LINGUINE, GAMBERO ROSSO
DI MARZA 58 €
- TROFIE AL PESTO, PISTACCHIO, 36 €
STRACCIATELLA
- ORECCHIETTE AL POMODORO ••• 34 €

Les plats

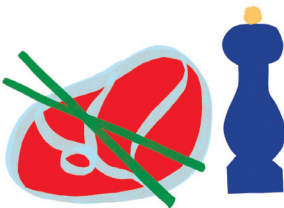
Mer



Poissons entiers grillés en
fonction du marché

- LOUP ••• 12 €/100 g
- DAURADE ••• 11 €/100 g
- SOLE ••• 20 €/100 g
- LANGOUSTE ••• 32 €/100 g
- CREVETTES GÉANTES ••• 25 €/100 g
- POULPE GRILLÉ • 48 €
- TAGLIATA DE THON •• 38 €

Terre



- ENTRECÔTE BLACK ANGUS •• 72 €
350 g - USA
- CÔTE DE VEAU À LA MILANAISE 54 €
350 g - FR
- COQUELET GRILLÉ •• 42 €
350 g - FR
- CÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS •• 240 €
1.2 kg - USA

A côté



- CAPONATA •••• 12 €
- SALADE DE ROQUETTE,
PARMESAN • 12 €
- FRITES •• 11 €
- PURÉE DE POMME DE TERRE •• 11 €
- LÉGUMES DE SAISON •••• 12 €
- SUPPLÉMENT
TRUFFE FRAÎCHE 5 g 14 €
CAVIAR 10 g 39 €

SAUCES AU CHOIX •

Vierge, salsa verde, harissa, Béarnaise, jus de viande, beurre blanc
Beurre blanc & caviar (+35 €)

Antipasti



**KING CRAB
MAYONNAISE ••**
95 €

- WAGYU BEEF CECINA ••** 35 €
80 g
- MARINATED BELL PEPPERS •••••** 18 €
- STRACCIATELLA, BASIL OIL ••** 22 €
- MARINATED ARTICHOKE •••••** 18 €
- SMOKED ANCHOVIES ••** 20 €
- 36 MONTHS OLD PARMESAN,
12 YEARS OLD MODENA BALSAMIC •** 28 €
- CULATELLO DI ZIBELLO DOP ••** 28 €
80 g
- MINI LOBSTER
ROLLS QUATUOR** 46 €

**CAVIAR
MAISON CASPARIAN**
30 G 140 €
50 G 210 €
125 G 450 €

Starters

- DOP BUFFALO MOZZARELLA
BRAID ••** 35 €
250 g
500 g 58 €
- TOMATO SALAD •••••** 42 €
TO SHARE
- OTORO RED TUNA
CARPACCIO ••** 130 €
- PROVENÇAL ARTICHOKE
CARPACCIO •••••** 24 €
- NIÇOISE SALAD FOR TWO ••** 68 €

- CARLTON BEACH CAESAR SALAD ••** 49 €
ORGANIC CHICKEN 75 €
LOBSTER 92 €
KING CRAB
- TUNA CARPACCIO ••** 34 €
- VITELLO TONNATO •** 35 €
- VONGOLE & NDUJA •** 28 €
- GAMBERO ROSSO CARPACCIO •••** 46 €
- WATERMELON, FETA,
MINT SALAD ••** 22 €



Pasta

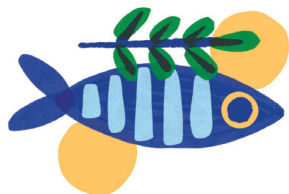


**LINGUINE
WITH LOBSTER
TO SHARE**
186 €

- LINGUINE, GAMBERO ROSSO
DI MARZA** 58 €
- TROFIE AL PESTO, PISTACCHIO,
STRACCIATELLA** 36 €
- ORECCHIETTE AL POMODORO •••** 34 €

Main courses

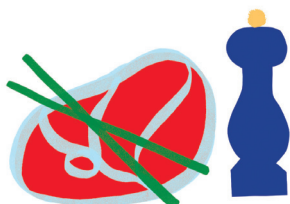
Sea



Whole grilled fish depending
on the market

- SEA BASS •••** 12 €/100 g
- SEA BREAM •••** 11 €/100 g
- SOLE •••** 20 €/100 g
- ROCK LOBSTER •••** 32 €/100 g
- KING PRAWNS •••** 25 €/100 g
- GRILLED OCTOPUS •** 48 €
- TUNA TAGLIATA ••** 38 €

Farm



- BLACK ANGUS RIB STEAK ••** 72 €
350 g - USA
- VEAL CHOP MILANESE STYLE** 54 €
350 g - FR
- GRILLED BABY CHICKEN ••** 42 €
350 g - FR
- BLACK ANGUS PRIME RIB ••** 240 €
1.2 kg - USA

Sides



- CAPONATA ••••** 12 €
- ARUGULA SALAD
WITH PARMESAN •** 12 €
- FRENCH FRIES ••** 11 €
- MASHED POTATOES ••** 11 €
- SEASONAL VEGETABLES •••••** 12 €
- EXTRA
FRESH TRUFFLE 5 g** 14 €
CAVIAR 10 g 39 €

CHOICE OF SAUCES •

Olive oil, salsa verde, harissa, Béarnaise, meat juice, butter sauce
Butter sauce and caviar (+35 €)

Pâtisseries

18 €

MOUSSE CHOCOLAT ÉQUATORIAL, ÉCLAT DE NOISETTES • • • •

Equatorial chocolate mousse, chopped hazelnuts

TIRAMISU • • •

TARTE AUX FRUITS DE SAISON • • • •

Seasonal fruit tart

SALADE FRAISE, CHANTILLY VANILLÉE •

Strawberry salad, vanilla chantilly

GLACE ITALIENNE FIOR DI LATTE PISTACHE, HUILE D'OLIVE • • • •

Italian fior di latte pistachio ice cream, olive oil

Fruits givrés

Frosted fruits
BY FRUTTINI



S

24 €

M

70 €

L

230 €

Gelati

Fruits frais

Fresh fruits

COMPOSITION

M	39 €
L	75 €

PASTÈQUE 26 €

Watermelon

MELON 26 €

Melon

ANANAS 26 €

Pineapple

FRAISE 28 €

Strawberry



7 €

13 €

18 €

SORBETS

CITRON Lemon

MANGUE Mango

FRAISE Strawberry

PASSION Passion

AFFOGATO

EXPRESSO AVEC UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX 14 €

Espresso with a scoop of
ice cream of your choice

CRÈMES GLACÉES •

Ice creams

CAFÉ Coffee

CARAMEL SALÉ

Salted aramel

STRACCIATELLA

NOIX DE COCO

Coconut

CHOCOLAT AU LAIT

Milk chocolate

VANILLE

Vanilla

CHOCOLAT NOISETTE •

Chocolate hazelnut

PISTACHE •

Pistachio