

A PARTAGER | TO SHARE

CECINA DE BOEUF WAGYU – <i>Wagyu beef cecina</i>	38 €
PIZZA À LA TRUFFE – <i>Truffle pizza</i>	59 €
SAUMON GRAVLAX PASTRAMI– <i>Pastrami salmon gravlax</i>	42 €
PICHADE TOMATE– <i>Provençal tomato tart</i>	28 €

SALADES | SALADS

KING CRAB	72 €
RIVIERA	32 €
CROISSETTE BOWL	34 €
HARICOTS VERTS, PESTO D'AMANDES <i>Green beans, almond pesto</i>	25 €

CRUDOS

GAMBERO ROSSO, STRACIATELLA, FRAMBOISE <i>Gambero rosso, stracciatella, raspberry</i>	42 €
DAURADE, SORBET PÊCHE, THYM CITRON, BASILIC <i>Sea bream, peach sorbet, lemon thyme, basil</i>	28 €
CARPACCIO DE POULPE, VINAIGRETTE D'AGRUMES <i>Octopus carpaccio, citrus dressing</i>	32 €
TARTARE DE BŒUF, JAUNE D'ŒUF CONFIT <i>Beef tartare, egg yolk confit</i>	34 €
CARPACCIO DE TOMATES <i>Tomato carpaccio</i>	26 €

FUSIONS

SMASH BURGER BLACK ANGUS – <i>Black Angus beef burger</i>	52 €
LOBSTER ROLL	46 €
CLUB FOCCACIA CESAR	36 €
CLUB FOCCACIA THON	38 €
PASTRAMI CROQUE MONSIEUR	38 €

DESSERTS

19 €

ENTREMET SIGNATURE À LA PISTACHE DE BRONTE

Signature entremet with Bronte pistachio

RELIGIEUSE CHOCOLAT ARAGUANI ET PRALINÉ RIZ-SARRASIN

Araguani chocolate and rice-buckwheat praliné religieuse

TARTE AU CITRON DU PAYS

Local lemon tart

TARTE AUX FRAISES

Strawberry tart

Service de 17h à 22h - *Service from 5pm 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 allergenes.*

-

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 this menu has as guaranteed origin:
France, Germany, Australia and Argentina*