

CAVIAR

50 grs

210 €

125 grs

450 €

A PARTAGER | *TO SHARE*

CECINA WAGYU – *Wagyu cecina*

38 €

PIZZA À LA TRUFFE – *Truffle pizza*

58 €

FALAFELS TRADITIONNELS AUX POIS-CHICHES

24 €

Traditional chickpea falafels

RAVIOLI CROUSTILLANTS FAÇON PISSLADIÈRE

22 €

Pissaladière-style crispy ravioli

SÉLECTION DE TARAMAS, BLINIS ET PICKLES

42 €

Selection of taramas, blinis and pickles

GRILLED CHEESE À LA TRUFFE NOIRE

28 €

Grilled cheese with black truffle

CRUDOS

HUÎTRES GUILLARDEAU, POMME ACIDULÉE ET CAVIAR

42 €

Guillardeau oysters, bitter apple and caviar

TARTARE DE BOEUF AUX SÉSAMES TORRÉFIÉES

38 €

Beef tartare with grilled sesame

FUSIONS

SMASH BURGER BLACK ANGUS – *Black Angus beef burger*

48 €

LOBSTER ROLL

42 €

CLUB FOCACCIA CÉSAR

38 €

GARNITURES

FRITES *French fries*

12 €

FRITES, PARMESAN, TRUFFE *French fries, parmesan, truffle*

26 €

CŒUR DE SUCRINE, SAUCE CÉSAR

16 €

Gem lettuce, Caesar's dressing

DESSERTS

24 €

SÉLECTION DE 2 PIÈCES AU CHOIX
SELECTION OF 2 PIECES AT CHOICE

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 FIGUES

Fig tart

1000 FEUILLES CAMELISÉ

Caramelised mille-feuille

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*