À PARTAGER

CECINA WAGYU 38 €

PIZZA À LA TRUFFE 58 €

MOZZARELLA
500 g 38 €

CAVIAR
Blinis, échalote, persil, câpres,
blanc et jaune d'oeuf, crème d'Isigny
50 g 210 €
125 g 450 €

HUÎTRES GILLARDEAU 42 €
pomme acidulée et caviar

RAVIOLI CROUSTILLANTS
FAÇON PISSALADIÈRE 22 €
Oignons doux confits,
olives taggiasche et sauce aux anchois fumés

CRUDO

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES 39 €
Condiments à la mangue, chou-fleur

POITRINE DE VEAU FAÇON VITELLO, 36 €

TARTARE DE BŒUF, 38 €
AUX SESAMES TORRÉFIÉES

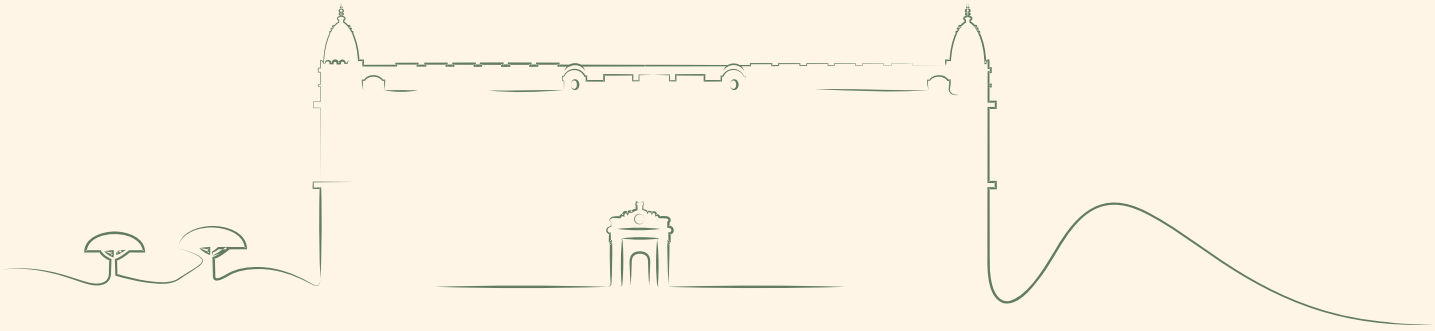
LES SANDWICHS

SMASH BURGER BLACK ANGUS 48 €

LOBSTER ROLL 42 €

CLUB FOCACCIA CÉSAR 36 €

L'INCONTOURNABLE



FUSILLI CALABRO
À LA TRUFFE
48 €

LINGUINI,
AU HOMARD BLEU
(à partager)
160 €

KING CRAB SALADE
72 €

PLATEAU DE LA MER

HUÎTRES GILLARDEAU x6

CREVETTES x6

KING CRAB

1/2 HOMARD BLEU

MUREX

SERVI AVEC PAIN
BEURRE AUX ALGUES ET TARAMA PETROSSIAN

280 €

SOLE
MEUNIÈRE OU GRILLÉE
120 €

FILET DE BŒUF
BLACK ANGUS,
FLAMBÉ AU COGNAC,
SAUCE AU POIVRE
78 €

GARNITURES

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	14 €
CŒUR DE SUCRINE, SAUCE CÉSAR	16 €
PURÉE DE POMMES DE TERRE	12 €
LÉGUMES DE SAISON	12 €
FRITES	12 €
FRITES, PARMESAN, TRUFFE	26 €

SUPPLÉMENT

Truffe fraîche	14 € / 5 g
Caviar	39 € / 10 g

Origines des viandes : UE - Écosse - États-Unis
Prix nets, taxes et service inclus

POISSONS

PÊCHE DU JOUR — 17 € / 100 g

POULPE GRILLÉ, — 42 €
CONDIMENTS GINGEMBRE ET AIL FRIT

FILET DE LOUP, — 44 €
CHAMPIGNONS ET PALOURDES

VIANDES

VOLAILLE DE LICQUES — 38 €
CUITE À BASSE TEMPÉRATURE,
POLENTA, MAÏS GRILLÉ, JUS CORSÉ

FILET DE CANETTE, — 36 €
BUTTERNUT, KUMQUAT CONFIT
ET JUS ACIDULÉ AUX AGRUMES

RIBS DE BOEUF — 98 €
sauce barbecue au sirop d'érable
(pour 2 personnes)

VÉGÉTARIEN

MINI POIREAUX VINAIGRETTE — 22 €

PARMIGIANA DE CÉLERI RAVE — 32 €

SALADE RIVIERA — 28 €

TO SHARE

WAGYU CECINA 38 €

TRUFFLE PIZZA 58 €

MOZZARELLA
500 g 38 €

CAVIAR
Blinis, shallot, parsley, capers,
egg white and yolk, Isigny cream
50 g 210 €
125 g 450 €

GILLARDEAU OYSTERS 42 €
Bitter apple and caviar

CRISPY RAVIOLI 22 €
'LIKE A PISSALADIÈRE'
Caramelised onions, taggiasche olives,
and smoked anchovy sauce

RAW

SCALLOP CARPACCIO 39 €
mango condiment, cauliflower

VITELLO-STYLE VEAL BREAST 36 €

BEEF TARTARE, 38 €
GRILLED SESAME

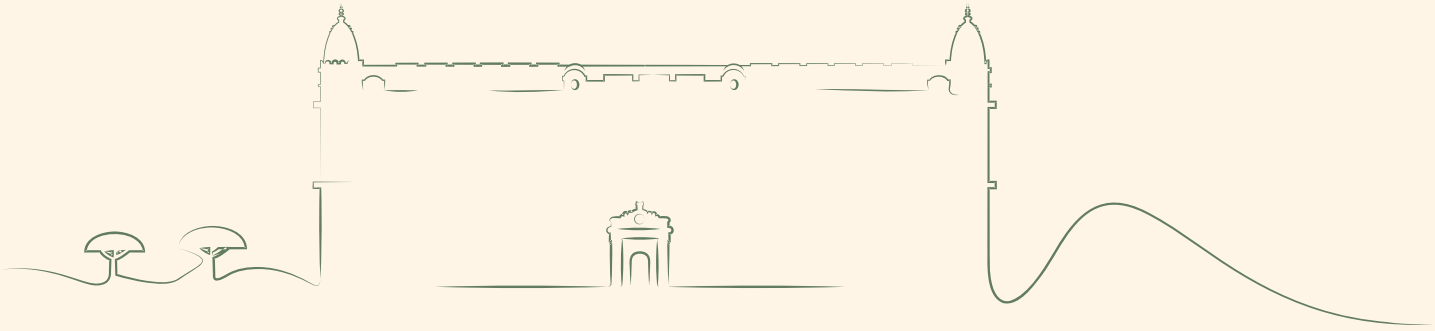
SANDWICHES

SMASH BURGER BLACK ANGUS 48 €

LOBSTER ROLL 42 €

CLUB FOCACCIA CAESAR 36 €

MUST-HAVE



CALABRO FUSILLI,
TRUFFLE
48 €

LINGUINI,
BLUE LOBSTER
(to share)
160 €

KING CRAB SALAD
72 €

SEAFOOD PLATTER

GILLARDEAU OYSTERS x6

SHRIMPS x6

KING CRAB

1/2 BLUE LOBSTER

MUREX

SERVED WITH BREAD
SEAWEED BUTTER AND PETROSSIAN TARAMA

280 €

SOLE FISH
MEUNIÈRE OR GRILLED
120 €

BLACK ANGUS
BEEF FILLET,
FLAMED WITH COGNAC,
PEPPER SAUCE
78 €

SIDE DISHES

SAUTEED MUSHROOMS	14 €
BABY LETTUCE , CAESAR'S DRESSING	16 €
MASHED POTATOES	12 €
SEASONAL VEGETABLES	12 €

FRENCH FRIES	12 €
FRENCH FRIES WITH PARMESAN & TRUFFLE	26 €
EXTRAS	
Fresh truffle	14 € / 5 g
Caviar	39 € / 10 g

Meat origins: EU - Scotland - U.S.
Net prices, taxes and service included

FISH

FISH OF THE DAY	17 € / 100 g
GRILLED OCTOPUS, GINGER AND FRIED GARLIC CONDIMENTS	42 €
SEA BASS FILLET, MUSHROOMS AND CLAMS	44 €

MEATS

CHICKEN FROM LICQUES, SLOWLY COOKED, POLENTA, GRILLED CORN, RICH JUS	38 €
DUCK FILLET, BUTTERNUT, CANDIED KUMQUAT, AND BITTER CITRUS FRUIT JUS	36 €
BEEF RIBS, barbecue sauce with maple syrup (for 2 people)	98 €

VEGETARIAN

BABY LEEK WITH VINAIGRETTE SAUCE	22 €
CELERIAC PARMIGIANA	32 €
RIVIERA SALAD	28 €