

## BOISSONS – DRINKS

### EAUX ET SODAS – SOFTS

PERRIER 33CL	4
EVIAN, BADOIT 50CL	4
EVIAN, BADOIT 100CL	7
COCA-COLA 33CL	6
COCA-COLA ZERO 33CL	6
ORANGINA 25CL	6
SEVEN UP 33CL	6
SCHWEPPE 25CL	6
GINGER ALE 20CL	6
GINGER BEER 20CL	6
ICE TEA 25CL	6
RED BULL 25CL	8

### JUS – JUICES (20CL)

JUS D'ORANGE FRAIS <i>FRESH ORANGE JUICE</i>	6
ABRICOT - APRICOT	5
ALOE VERA - ALOE VERA	5
ANANAS - PINEAPPLE	5
BANANE - BANANA	5
CANNEBERGE - CRANBERRY	5
FRAISE - STRAWBERRY	5
GOYAVE - GUAVA	5
MANGUE - MANGO	5
PASSION - PASSION FRUIT	5
PÊCHE - PEACH	5
POIRE - PEAR	5
POMME - APPLE	5
TOMATE - TOMATO	5

### CAFÉ ET THÉ – COFFEE & TEA

EXPRESSO - ESPRESSO	4	CAPPUCCINO	6
ALLONGÉ - AMERICANO	6	CHOCOLAT CHAUD - HOT CHOCOLATE	6
DÉCAFÉINÉ - DECAFFEINATED	4	THÉ, INFUSION - TEA, INFUSION	6
DOUBLE EXPRESSO - DOUBLE ESPRESSO	6	SUPPLÉMENT SIROP :	
CAFÉ LATTE - LATTE COFFEE	6	VANILLE, NOISETTE OU CAMEL VANILLA, HAZELNUT OR CAMEL	0.5

Prix nets en euros - Taxes et service compris. La liste des allergènes est disponible auprès de nos équipes.

Toutes nos viandes sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en Union Européenne et Royaume-Uni - Seule l'origine de la viande du jour peut varier  
Net prices in euros - Tax and service fee included. For any food allergy, please inform your waiter  
All our meats are from animals born, bred and slaughtered in European Union and United Kingdom - Only the meat of the day origin may vary



UNE CUISINE SINCÈRE ET GÉNÉREUSE,  
À BASE DE PRODUITS FRAIS, LOCAUX ET DE SAISON.  
ÉLABORÉ PAR LE CHEF JÉRÔME SALAT.

### ENTRÉES – STARTERS

ASPERGES VERTES SERVIES TIÈDES ET LAITUE BRAISÉE, MAYONNAISE CITRONÉE À L'ESTRAGON ET PIMENT D'ESPELETTE, COPEAUX DE VIEUX COMPTÉ ET CROUTONS DORÉS <i>Warm green asparagus and braised lettuce, lemon tarragon mayonnaise with Espelette pepper, aged Comté shavings and golden croutons</i>	13
MAQUEREAU BRÛLÉ À LA FLAMME MARINÉ AU PUNZU, AJO BLANCO, CONDIMENT RADIS PAMPLEMOUSSE ET BETTERAVE <i>Flame-seared mackerel marinated in ponzu, ajo blanco, radish, grapefruit and beet condiment</i>	12
PETIT POIS ET ARTICHAUT À LA GREC, CRÈME DE CHÈVRE FRAIS À LA MENTHE ET PISTOU DE PISTACHE <i>Peas and artichokes à la grecque, fresh goat's cheese cream with mint and pistachio pistou</i>	14

### PLATS – MAINS

NOIX DE VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, ASPERGE BLANCHE, JUS DE VEAU RÉDUIT VANILLE ET GINGEMBRE <i>Slow-cooked veal loin, white asparagus, reduced veal jus with vanilla and ginger</i>	28
FILET DE CABILLAUD VAPEUR, FINE RATATOUILLE DE COURGETTE AUX CAPRES, OLIVES ET BASILIC, BEURRE BLANC AU FRUIT DE LA PASSION <i>Steamed cod fillet, fine zucchini ratatouille with capers, olives and basil, passion fruit beurre blanc</i>	26
GRATINÉ AU BEAUFORT DE PETITS OIGNONS CARAMÉLISÉS AU THYM, PÉTALES D'OIGNONS ROUGES AU SUMAC, TUILES DE PAIN GRILLÉ ET BOUILLON D'OIGNONS AU THYM <i>Beaufort cheese gratin of caramelized baby onions with thyme, red onion petals with sumac, toasted bread crisps and thyme onion broth</i>	19

Prix nets en euros - Taxes et service compris. La liste des allergènes est disponible auprès de nos équipes.

Toutes nos viandes sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en Union Européenne et Royaume-Uni - Seule l'origine de la viande du jour peut varier  
Net prices in euros - Tax and service fee included. For any food allergy, please inform your waiter  
All our meats are from animals born, bred and slaughtered in European Union and United Kingdom - Only the meat of the day origin may vary

## L'INSTANT GOURMET – GOURMET MOMENT

FOIE DE GRAS DE CANARD DE LA MAISON « OLIVIER BROSSET », CHUTNEY DE KIWI <i>Duck foie gras from "Olivier Brosset", kiwi chutney</i>	22
CÔTE DE BŒUF FRANÇAISE (400GR), FRITES SALADE ET SAUCE BÉARNAISE <i>French rib steak (400g), fries, salad and Béarnaise sauce</i>	45
TURBOTIN RÔTIE ENTIER, CRÈME MARINIÈRE COQUES ESTRAGON, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE <i>Whole roasted turbot, marinère cream with cockles and tarragon, mashed potatoes</i>	45
TARTARE DE BŒUF DU LIMOUSIN AU COUTEAU 180G AU SATÉ, CORIANDRE ET CITRON VERT, FRITE SALADE <i>Hand-cut Limousin beef tartare (180g) with satay, coriander and lime, fries and salad</i>	26
GARNITURES : FRITES, LÉGUMES DE SAISON <i>Side dishes: Fries or seasonal vegetables</i>	6

## INCONTOURNABLES – ESSENTIALS

ASSIETTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES AOP/AOC DE NOS RÉGIONS <i>Plate of AOP/AOC cured meats and cheeses from our regions</i>	22
CLUB SANDWICH CAESAR <i>Caesar club sandwich</i>	22
OMELETTE NATURE OU GARNIE (AU CHOIX : HERBES, JAMBON, CHAMPIGNON OU FROMAGE) <i>Plain omelette or with your choice of filling (herbs, ham, mushrooms or cheese)</i>	19
SALADE CÉSAR POULET BACON OU SAUMON MARINÉ <i>Caesar salad with chicken and bacon or marinated salmon</i>	22
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE FRITE ET SALADE SAUCE BÉARNAISE <i>Milanese-style veal escalope with fries and salad, Béarnaise sauce</i>	26
BURGER DE BŒUF, CRÈME MASCARPONE FAÇON BÉARNAISE, COMPOTÉE D'OIGNONS AU THYM, BEAUFORT, MOUTARDE VERTE AUX HERBES, FRITES <i>Beef burger with mascarpone cream in a Béarnaise style, thyme onion compote, Beaufort cheese, green herb mustard, fries</i>	27

Prix nets en euros - Taxes et service compris. La liste des allergènes est disponible auprès de nos équipes.  
Toutes nos viandes sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en Union Européenne et Royaume-Uni - Seule l'origine de la viande du jour peut varier  
Net prices in euros - Tax and service fee included. For any food allergy, please inform your waiter  
All our meats are from animals born, bred and slaughtered in European Union and United Kingdom - Only the meat of the day origin may vary

## PIZZA BIO – ORGANIC PIZZA

MARGHERITA <i>Margherita</i>	19	QUATRE FROMAGES <i>Four cheese</i>	24
Végétarienne légume grillé pistou <i>Vegetarian, grilled vegetables, pistou</i>	19 	REINE <i>Ham and mushroom</i>	24 

## PASTA

LINGUINE RICOTTA ÉPINARD <i>Linguine with ricotta and spinach</i>	19 
LINGUINE À LA BOLOGNAISE <i>Linguine with bolognese sauce</i>	21
LINGUINE CRÈME DE SAUMON ET ANETH <i>Linguine with salmon cream and chopped dill</i>	24

## LES PETITS PLAISIRS – CLASSIC DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AOP/AOC DE NOS RÉGIONS (SALADE VERTE À LA DEMANDE) <i>Selection of AOP/AOC cheeses from our regions (green salad on request)</i>	12
CAFÉ GOURMAND <i>Gourmet coffee (coffee served with a selection of mini desserts)</i>	14
FRAISIER ET COULIS HIBISCUS <i>Strawberry cake with hibiscus coulis</i>	14
GÂTEAU AU CHOCOLAT DE MAMIE, PRALINÉ PISTACHE <i>Grandma's chocolate cake with pistachio praline</i>	10
TIRAMISU MANGUE, COCO ET CITRON VERT <i>Mango, coconut and lime tiramisu</i>	12
ILE FLOTTANTE ROSE RHUBARBE <i>Floating island with rhubarb and rose</i>	12

Prix nets en euros - Taxes et service compris. La liste des allergènes est disponible auprès de nos équipes.  
Toutes nos viandes sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en Union Européenne et Royaume-Uni - Seule l'origine de la viande du jour peut varier  
Net prices in euros - Tax and service fee included. For any food allergy, please inform your waiter  
All our meats are from animals born, bred and slaughtered in European Union and United Kingdom - Only the meat of the day origin may vary