

La Carte

LA BRASSERIE

APERITIVO

Tartelette tartare de thon & Caviar

Tuna tartar & caviar on pie

(3 pièces)

39 €

Pain brioché toasté, tartare de bœuf à la truffe

Toasted brioche bread, beef tartar with truffles

(3 pièces)

34 €

Guacamole à la péruvienne 

Peruvian style avocado guacamole

27 €

Lobster roll

Lobster tartar in a brioche bread

(3 pièces)

54 €

Caviar Oscietre

(50 g) 270 €

(100 g) 490 €

LES ENTRÉES / STARTERS

Tarte Tomate & Moutarde à l'ancienne

Tomato pie with mustard

32 €

Artichauts à la Romaine, ricotta anchois 🌿

Artichokes à la Romaine, anchovy ricotta

34 €

Ceviche de crevettes, vinaigrette sésame soja & piment 🌿

Shrimps ceviche with spicy soy sauce

38 €

Carpaccio de daurade, pesto poivron & tomate 🌿🌿

Seabream carpaccio with pepper & tomato pesto

36 €

Salade Libanaise, pain & yaourt grecque 🌿

Lebanese salad, bread & Greek yoghurt

29 €

LES PLATS / MAIN COURSES

Coquillettes Jambon et Truffe noire

Truffles and ham coquillettes pasta

55 €

Linguine au Homard / *Lobster pasta*

72 €

Ventreche de thon, tomates, olives et poivron, vinaigrette Siam 🌿🌿

Tuna ventreche with tomatoes, olives and peppers, Siam vinaigrette

52 €

Entrecôte grillée, pommes de terre sautées

Grilled beef steak, roasted potatoes

68 €

Blanc de volaille, gnocchis & champignons

Chicken breast, gnocchi & mushrooms

64 €

PIÈCES (2 PERS)

Côte de bœuf Wagyu, pommes de terre sautées & champignons

Wagyu rib beef with potatoes & mushrooms

330 €

Loup grillé petits légumes & riz japonais

Grilled seabass with vegetables & Japanese rice

185 €

LES GARNITURES / SIDE DISHES

Purée de pomme de terre à la truffe noire

Black truffle mashed potatoes

25 €

Riz japonais à l'avocat / *Japanese rice with avocado*

18 €

Tian de légumes / *Vegetables tian*

22 €

LES DESSERTS

DESSERTS

Omelette Norvégienne flambée,
sorbet citron & herbes
Baked Alaska, lemon & herb sorbet
22 €

Coulant au chocolat, glace vanille
Creamy chocolate coulant, vanilla ice cream
21 €

Sorbet yaourt grecque, pistache sablée, miel & orange
Greek yoghurt sorbet, honey & orange, pistachio shortbread
20 €

Eclair géant à la vanille, caramel & noisette
Giant vanilla éclair, caramel & hazelnut
(2 pers)
45 €



Tous nos prix sont en Euros, service et Tva inclus. Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie.

Tous nos fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique.

All our prices are in Euros, service and VAT included. Please inform us of any dietary restrictions or allergies.

All our fruit and vegetables are organically grown.

 Sans gluten / *Gluten free*  Sans lactose / *Lactose free*  Vegan  Végétarien / *Vegetarian*  Sans fruits à coques / *Nuts free*