



### ENTRÉES - Starters

- ★ SAINT-JACQUES & TOPINAMBOURS 29  
TAPENADE DE TRUFFE  
*Oven baked scallops with Jerusalem artichoke  
Truffle tapenade*
- TERRINE CALLA MAISON 20  
CHUTNEY D'OIGNON AU PORTO  
*Homemade Calla terrine  
Onion chutney with Port wine*
- SALADE LYONNAISE 18  
MESCLUN, ŒUF POCHÉ, BACON, CROUTONS & PARMESAN  
*Lyonnais salad  
Mesclun, poached egg, bacon, croutons & Parmesan*
- ☞ CŒUR DE CABUS 14  
AVEC VOTRE CHOIX DE VINAIGRETTE  
*Gem lettuce  
With your choice of dressing*
- TARTARE DE SAUMON BALTIQUE 24  
POMMES PONT NEUF  
*Baltic salmon tartar  
"Pont neuf" potatoes*

### SOUPES - Soup

- ☞ MINISTRONE 12  
*Minestrone soup*
- VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS 14  
AVEC SON ŒUF EN CROSMESQUIS  
*Mushroom veloute  
With its deep fried egg*

### VIANDES – Meat

- FILET D'AGNEAU RÔTI 42  
SALSIFIS GLACÉS & POLENTA GRATINÉE  
*Roasted lamb fillet  
Caramelized salsify & gratined polenta*
- ENTRECÔTE BLACK ANGUS 59  
GARNITURE AU CHOIX & SAUCE AU POIVRE OU BÉARNAISE  
*Black Angus sirloin  
Your choice of side dish & pepper sauce or Béarnaise*
- FILET DE BŒUF BÂLOIS EN COCOTTE & SA GARNITURE 52  
*Beef fillet in hen & its garnish*
- ★ COQUELET AUX OLIVES NOIRES RÔTI AU FOUR 39  
GARNITURE AU CHOIX  
*Oven roasted baby chicken with black olives  
Your choice of side dish*
- ESCALOPE DE VEAU MILANAISE 42  
POMMES DE TERRE RÔTIES & BEURRE AUX CÂPRES  
*Veal escalope Milanais style  
Roasted potatoes & caper butter*



**POISSONS - Fishes**

SOLE GRILLÉE OU MEUNIÈRE 89  
 GARNITURE AU CHOIX  
*Sole, grilled or « Meunière style »*  
*Your choice of side dish*

★ CABILLAUD RÔTI AU FOUR 40  
 LENTILLES VERTES & BEURRE AUX ALGUES  
*Oven-roasted cod fish*  
*Green lentils & seaweed butter*

FILET DE SAUMON RÔTI OU GRILLÉ 38  
 ENDIVES CARAMELISÉES & CAROTTES AUX AGRUMES  
*Roasted or grilled salmon fillet*  
*Caramelized chicory & carrots flavored with citrus*

**PÂTES ET RISOTTO - Pasta & risotto**

v RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DES BOIS 19  
*Wild mushroom risotto*

RISOTTO AU PARMESAN 22  
 GAMBAS POÊLÉES À LA TOMATE & BASILIC  
*Parmesan risotto*  
*Stir-fried king prawns with tomato & basil*

PENNE OU SPAGHETTI SELON VOTRE PRÉFÉRENCE 18  
 BOLOGNAISE, CARBONARA, NAPOLITAINE OU PESTO  
*Penne pasta or Spaghetti prepared at your liking*  
*Bolognese, Carbonara, Tomato or Pesto*

**ACCOMPAGNEMENTS – Side Dishes 7**

POMMES DE TERRE RÔTIÉS POÊLÉE DE LÉGUMES  
*Roasted potatoes Sautéed vegetables*

ÉPINARDS - Spinach RIZ PILAF - Sautéed rice

POMMES PURÉE - Mashed potato FRITES - French fries

**DINER DEGUSTATION 85**  
**Dinner Tasting Menu**

LE TALENT DU CHEF NASSER JEFFANE DANS UN MENU.  
*Le Menu est préparé pour l'ensemble de la table.*  
*Chef Nasser's dinner tasting menu.*  
*This menu is to be prepared for the entire table.*

- ★ **PLATS SIGNATURES – Signature Dishes**
- v **PLATS VÉGÉTARIENS – Vegetarian Dishes**

POUR TOUS TYPES D'ALLERGIES & INTOLÉRANCES,  
 N'OUZ RENSEIGNER AUPRES DE VOTRE SERVEUR OU DU MAÎTRE D  
 ood allergies & intolerances, please contact your waiter or the M  
 LE BOEUF, LA VOLAILLE ET L'AGNEAU PROVIENNENT DE SUISSE.  
 Our beef, chicken & lamb are sourced from Switzerland.