







## ENTRÉES / APPETIZERS

Burrata à l'huile d'olive, agrumes et pignons de pin (N/D)  	220
<i>Burrata served with extra virgin olive oil, citrus, and pine nuts</i>	
Tartare de thon albacore à l'avocat, caviar d'Oscière 	390
<i>Yellowfin tuna and avocado tartare with Ossetra caviar</i>	
Ceviche de daurade, pomme verte, mangue, avocat, jalapeño, et vinaigrette au citron vert 	260
<i>Sea bream ceviche with green apple, mango, avocado, jalapeño, and lime vinaigrette</i>	
Poulpe grillé, chou rouge cuit au four, poivrons fermentés, et salade de notre potager (S) 	240
<i>Grilled octopus with oven-roasted red cabbage, fermented onion, and garden grown salad</i>	
Sélection de mezze turcs et libanais (S/E/N/D)	220
<i>Turkish and Lebanese mezze selection</i>	




## SALADES / SALADS

Salade de homard, brocoli, cèleri rave, vinaigrette soja et miel	400
<i>Lobster salad with broccoli, celeriac, and honey soy sauce vinaigrette</i>	
Salade de pousses d'épinards aux gambas poêlées, vinaigrette sésame soja (S/N)	240
<i>Spinach salad with pan-seared prawns and sesame soy sauce vinaigrette</i>	
Salade César au suprême de volaille fondant ou aux gambas poêlées, cœur de laitue, bacon de bœuf, copeaux de parmesan, sauce César aux anchois (S/D/E)	220
<i>Chicken or prawn Caesar salad, romaine lettuce, shaved parmesan, crispy beef bacon, anchovy Caesar dressing</i>	
Buddha bowl de saison (N)	220
<i>Seasonal Buddha bowl</i>	

## PÂTES / PASTA



Pappardelle maison, ragout d'agneau, tomate confite et parmesan (D)	280
<i>Homemade pappardelle with lamb stew, sun-dried tomatoes, and Parmigiano Reggiano</i>	
Puntalette aux champignons à l'huile de truffe noire (E/D) 	260
<i>Mushroom Puntalette with black truffle oil</i>	

## POISSONS / FISH

Calmars farcis à la sicilienne, sauce Romesco (S) 	290
<i>Stuffed calamari Sicilian style served with Romesco sauce</i>	
Bar de ligne grillé, fenouil rôti, orange, et salade au fenouil 	330
<i>Grilled sea bass fillet with roasted fennel and orange fennel salad</i>	
Parillada de poissons grillés et fruits de mer (pour deux) (S) 	780
<i>Grilled fish and seafood parillada (for two)</i>	

Gluten free  Vegetarian  (D) Dairy (N) Nuts (E) Egg (S) Seafood (V) Vegan

## VIANDES / MEATS

Filet de bœuf, purée d'aubergine, pomme de terre, échalotte confite, champignon de Paris 	390
<i>Beef fillet with eggplant purée, potatoes, candied shallots, and button mushrooms</i>	
Côtelettes d'agneau grillées, ratatouille, salade de radis, jus d'agneau 	330
<i>Grilled lamb chops and ratatouille served with a radish salad and lamb jus</i>	
Suprême de volaille panée aux herbes du potager, gnocchi, coleslaw, mayonnaise au piment doux (E/D)	280
<i>Breaded chicken breast with herbs from our garden, gnocchi, coleslaw, sweet chili mayonnaise</i>	

## SANDWICHES

Sandwich au homard, pain brioché, mayonnaise à l'estragon, chips de légumes (E/D/S)	360
<i>Lobster roll served on brioche bread, tarragon scented mayonnaise, vegetable chips</i>	
Sandwich de bar de ligne, humus, sumac à l'oignon, salade de tomates (E/D)	310
<i>Sea bass sandwich, humus, onion with sumac, tomato salad</i>	
Katsu sando croustillant au bœuf, salade coleslaw (E/D)	320
<i>Beef katsu sando with brioche bread and coleslaw</i>	
Club Sandwich au poulet, pommes frites maison, salade de notre potager (E)	240
<i>Chicken club sandwich with homemade French fries and garden grown salad</i>	

## GARNITURES / SIDE DISHES

Légumes verts sautées, pommes frites maison, jeunes pousses de salade, pommes écrasées à l'huile d'olive, riz jasmin nature	60
<i>Sautéed Green vegetables, homemade French fries, baby salad leaves, crushed potatoes with olive oil, steamed jasmine rice</i>	

## DESSERTS

Mille-feuille vanille Bourbon et caramel à la fleur de sel, glace vanille (D)	90
<i>Bourbon vanilla and slightly salted caramel mille-feuille served with vanilla ice cream</i>	
Tiramisù (D/N)	90
Fraicheur aux agrumes, meringue crouillante, menthe sauvage et baie de genièvre (N)	90
<i>Frozen citrus pavlova with crunchy meringue, wild mint, and juniper pepper</i>	
Tarte tatin traditionnelle, glace vanille, chantilly mascarpone vanille (D)	90
<i>Classic apple tarte tatin with vanilla ice cream, and vanilla mascarpone whipped cream</i>	
Surprise chocolat en cinq textures (D/N)	90
<i>Chocolate surprise</i>	
Café ou thé gourmand (D)	110
<i>Coffee or tea gourmand</i>	

Gluten free  Vegetarian  (D) Dairy (N) Nuts (E) Egg (S) Seafood (V) Vegan