



## Carte des entrées Starters Menu

### **Consommés et Potages / Consommés and Soups**

Soupe de Tomate   	24
Tomato soup	
Velouté de légumes du moment  	24
Seasonal vegetables soup	
Soupe à l'oignon  	28
French onion soup	

### **Salades / Salads**

Salade verte   	26
Green leaf salad	
Salade de crudités   	26
Seasonal vegetable salad	
Salade Italienne 	34
<i>Burrata en supplément + 12€</i>	
Vegan Italian salad	
<i>Extra Burrata +12€</i>	
Salade César au poulet	38
Chicken ceasar salad	
Salade César aux gambas	34
King prawn Ceasar salad	

### **Caviars**

Osciètre Petrossian - Europe 20 gr	138
Daurenki Petrossian - Chine 20 gr	138

*Tous nos caviars sont servis avec un accompagnement de blinis, blancs et jaunes d'oeufs durs, câpres, persil, crème acidulée et oignons.*

All our caviars are served with blinis, chopped egg yolks and whites, capers, parsley, sour cream and onions.

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.

Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have.

 : Vegan  : Gluten free  : Dairy free



## Carte des plats Main courses Menu

### **Plats / Main courses**

Filet de Bœuf et sauce au poivre 	58
Beef tenderloin and pepper sauce	
Filet de poulet jaune rôti et jus de volaille  	42
Roasted yellow chicken fillet with poultry juice	
Filet de saumon " Label Rouge " et sauce au beurre blanc 	55
Salmon fillet " Label Rouge " and butter sauce	
Filet de daurade Royale et sauce vierge  	46
Sea Bream fillet and sauce Vierge	

Nos plats sont servis avec une garniture de votre choix.  
Our main courses are served with a side dish of your choice

### **Accompagnements / Side Orders** 15



Haricots verts Green beans	Pommes allumettes French fries
Épinards sautés Sautéed spinach	Purée de pommes de terre Mashed potatoes
Pak Choï sautés Sautéed Pak Choi	Légumes vapeur Steamed vegetables
Riz Basmati Basmati Rice	Salade verte Green salad

Provenance des viandes : Union Européenne  
Origins of the meats : European Union



## Carte des plats Main courses Menu

### Sandwiches

Pain brioché au homard Lobster Roll	48
Club sandwich volaille et bacon Poultry Club sandwich and bacon	36
Club sandwich au saumon fumé Smoked salmon Club sandwich	38
Club sandwich végétarien Vegetarian Club sandwich	34
Croque Monsieur	30
Croque Madame	35
Cheeseburger et frites maison Cheeseburger with homemade fries	42
Burger vegan   Vegan Burger	38

### Pâtes / Pasta

Penne  
Tagliatelle  
Spaguetti

26

Nos pâtes sont servies avec une sauce de votre choix :  
Tomate, bolognaise, crème de champignons, arrabbiata ou pesto.

Our pasta is served with the sauce of your choice :  
Tomato, bolognese, cream of mushroom, arrabbiata or pesto.

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.

Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have.


 : Vegan  : Gluten free  : Dairy free



## Carte des plats Main courses Menu

### **Saveurs d'Asie / Tastes of Asia**

Pork belly Mandarin Oriental, Taiwan  38  
Poitrine de porc fondante, Pak Choi et œufs marinés au soja  
Juicy pork belly, Pak Choi and soy marinated eggs

Sélection Dim Sum vapeur 5 pièces :  27  
Boeuf juicy, crabe royal, edamame et truffe noire, poulet chou chinois, crevette sauvage  
Selection of steamed Dim Sum 5 pieces:  
Juicy beef, king crab, edamame and black truffle, Chinese cabbage chicken, wild prawns

Curry vert Thaïlandais : Poulet ou Légumes   44  
Thai green Curry: Chicken or Vegetables

Pho ga : soupe vietnamienne au poulet  26  
Pho ga: Vietnamese chicken soup

### **Saveurs du monde / Tastes from around the world**

Mezze Libanais : Houmous, Labne, Moultabal, Falafel, Kebbe, Taouk 42  
Lebanese Mezze: Houmous, Labne, Moultabal, Falafel, Kebbe, Taouk

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.

Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have.

 : Vegan  : Gluten free  : Dairy free



## Carte des desserts

### Desserts Menu

Disponible de 11h à 23h

Available from 11 am to 11 pm

#### **Créations d'Adrien Bozzolo / Creations by Adrien Bozzolo** 22

##### **Le Saint-Honoré**

Arlette caramel et vanille, chantilly mascarpone, caramel tendre

Vanilla and caramel tile, mascarpone whipped cream, soft caramel

##### **Tarte Verticale mûre et Saporoso / Vertical blackberry and Saporoso Tart**

Biscuit imbibé au vinaigre saporoso, compotée de mûre

Biscuit soaked in saporoso vinegar, blackberry compote

##### **Paris Brest cacahuète et caramel / Paris Brest peanut and caramel**

Pâte à choux, crémeux cacahuète et sauce caramel

Choux pastry with peanut cream and caramel sauce

##### **Fragrance / Fragrance**

Coque en chocolat, croustillant noisette et pollen, crémeux Hukambi parfumé au citron

Chocolate shell, hazelnut and pollen crunch, lemon-flavoured Hukambi creaminess

##### **Mangue noire / Black Mango**

Biscuit à la vanille grillée, mangue cuisée au gingembre et citron caviar, mousse vanille grillée

Grilled vanilla biscuit, mango cooked with ginger and finger lime

##### **Poire et Galabé / Pear and Galabé**

Fine coque de chocolat, crémeux vanille-Galabé, pépite d'amande caramélisée et poire lié et gel poire gingembre

Fine chocolate shell, creamy vanilla-Galabé, caramelised almond nugget and pear with ginger-pear gel

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.

Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have.



: Vegan



: Gluten free



: Dairy free



## Carte des desserts




### Desserts Menu

Disponible à toute heure

Available at any time



#### Desserts

Cheesecake Basque à la vanille Basque vanilla cheesecake	15
Tarte soufflée au chocolat Chocolate soufflé tart	18
Assiette de fruits    Sliced Fruits	18

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.

Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have.

 : Vegan  : Gluten free  : Dairy free



Pour nos plus jeunes Fans

For our youngest Fans

Adapté pour les enfants de 2 à 12 ans

For children from 2 to 12 years old

## Petit-déjeuner / Breakfast



25

Jus d'orange, chocolat chaud

Orange juice, hot chocolate

Coco pops, corbeille de pain et viennoiseries

Coco pops, bread and bakery basket

Confiture, beurre, miel et pâte à tartiner aux noisettes

Jam, butter, honey and chocolate hazelnuts spread

## Entrées / Starters



Crème de légumes du moment

11

Seasonal vegetables soup

Croque Monsieur

13

## Plats / Main courses



Filet de poisson rôti selon arrivage

27

Roasted fish filet of the day

Steack haché

Minced beef

Filet de poulet rôti

28

Roasted chicken breast

Servi avec un accompagnement de votre choix : Riz, frites, purée ou légumes

Served with a side of your choice: Rice, French fries, mashed potatoes or vegetables

Sélection de pâtes

14

Selection of pasta

Servies selon votre choix de sauce : tomate, bolognaise, fromage ou pesto

Served with the sauce of your choice: tomato, bolognese, cheese or pesto

Nuggets de poulet



Chicken Nuggets

## Desserts



25

Salade de fruits ou Yaourt aux fruits

Fruit salad or Fruit yoghurt



## Menu pour nos fidèles compagnons The posh dog's menu

### **Plats / Main courses**

Filet de poulet jaune  
Yellow chicken fillet

26

Steack haché  
Minced beef

28

### **Accompagnements / Side Orders**

Riz Basmati  
Basmati Rice

10

Pâtes penne  
Penne pasta

Légumes de saison à la vapeur  
Steamed seasonal vegetables

Provenance des viandes : Union européen U.E.

Origins of the meats : European Union E.U.

Provenance des poissons: Ecosse, France, Norvège et Turquie

Origins of the fish: Scotland, France, Norway and Turkey

