

BAR 8

A GRIGNOTER / SMALL BITES

Dim Sum au crabe Royal (5 pièces) <i>King crab dim sum (5 pieces)</i> 	38€
-avec du Caviar Oscietre (5 pièces) <i>-with Oscietra caviar (5 pieces)</i>  	119€
Frites, mayonnaise à la truffe noire   <i>French fries with black truffle mayonnaise</i>	18€
Gambas Panko, sauce chili (5 pièces) 	28€
<i>Panko prawns, chili sauce (5 pieces)</i>	



SALADES / SALADS

Salade Caesar végétale "Comme un air Asiatique"  <i>Vegetable Caesar salad with an Asian touch</i>	24€
Salade Caesar au poulet  <i>Chicken Caesar salad</i>	30€
Salade Caesar aux gambas   <i>Prawn Caesar salad</i>	34€
Salade de crudités   <i>Seasonal vegetable salad</i>	24€

SANDWICHES / SANDWICHES

Croque Monsieur traditionnel <i>Comté affiné, jambon blanc "Label Rouge"</i> <i>Classic Croque Monsieur, aged comté, "Label Rouge" ham</i>	28€
Croque Monsieur au caviar  <i>Truite française marinée maison, 25g de caviar Ocietra Sturia, buratta</i> <i>Caviar Croque Monsieur, home marinated French trout, 25g of Ocietra Sturia caviar, burrata</i>	89€
Croque Monsieur à la truffe <i>Jambon blanc label Rouge, 20g de truffe noire, comté affiné</i> <i>Truffle Croque Monsieur, "Label Rouge" ham, 20g of black truffle, aged comté</i>	89€
Katsu Sando au poulet croustillant <i>Crispy chicken Katsu Sando</i>	34€
Wagyu Beef Sando, pain brioché, coulis tomates et poivrons <i>Wagyu Beef Sando, brioche bun, tomato and pepper sauce</i>	75€
Cheeseburger signature <i>Mimolette, oignon confit, roquette, frites</i> <i>Signature cheeseburger, mimolette, onion relish, rocket, French fries</i>	42€





A PARTAGER / TO SHARE

- Jambon Ibérique, “pan con tomate” 39€
Iberian ham, “pan con tomate”
- Huîtres bretonnes, pain, beurre demi-sel, (6 pièces)  36€
Vinaigre à l'échalote
Six brittany oysters, bread, half-salted butter, shallot vinegar
- Truite marinée par nos soins,  34€
Blinis à la farine de sarrasin cuits minute, crème acidulée
Homemade marinated trout, baked “à la minute” buckwheat flour blini, sour cream

LES GOURMANDISES / SWEET TREATS

- Gauffre Hong-Kongaise 15€
Chantilly à la vanille, framboises
Hong Kong egg waffles, vanilla Chantilly cream, raspberries
- Cannelés bordelais 13€
Classic Bordeaux cannelés
- Madeleines 13€
Cuites au moment, crème au Muscovado
Cooked to order home made Madeleines, Muscovado cream
- Cookies 100% chocolat 13€
100% Chocolate cookies

LES PÂTISSERIES D'ADRIEN BOZZOLO

- Le St Honoré - Caramel, vanille  18€
Vanilla and caramel
- Paris Brest - Cacahuète, caramel  18€
Peanut and caramel
- Black Mango - Mangue, gingembre, vanille   18€
Mango, ginger, vanilla



VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

CRUSTACÉS / CRUSTACEANS



SANS GLUTEN / GLUTEN FREE



POISSON / FISH

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.

Prix nets en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté selon l'article L112-8 du code monétaire et financier.
Net prices in Euro, included VAT and service charge. Payment by cheque not accepted, based on article L112-8 of the current financial regulation.

Origine des viandes: France, Espagne & Australie
Meat origins: France, Spain & Australia

