



14h30 -19h

A PARTAGER - TO SHARE

Focaccia aux olives et herbes de Provence servie tiède à déguster avec ses condiments, tapenade, sauce vierge, houmous, moutabal Focaccia with olives and Provençal herbs served warm with condiments tapenade, virgin sauce, hummus, moutabal	26
Jambon Ibérique Bellota 85g, "pan con tomate" Iberian Bellota ham, "pan con tomate"	62
Truite marinée par nos soins, Blinis à la farine de sarrasin cuits minute, crème acidulée Homemade marinated trout, baked "à la minute" buckwheat flour blini, sour cream	34
Jambon de bœuf Wagyu Ibérique, "pan con tomate" Iberian Wagyu beef, "pan con tomate"	50


A GRIGNOTER - BAR SNACKS

Sélection de 5 pièces de Dim Sum : 2 pièces au poulet, 2 pièces aux légumes, 1 pièce à la crevette Selection of 5 Dim Sum dishes: 2 chicken, 2 vegetables and 1 shrimp	27
Dim Sum au crabe royal, Caviar Oscietàra (2 pièces) King crab dim sum, Oscietra caviar (2 pieces)	46
Frites, mayonnaise à la truffe noire French fries with black truffle mayonnaise	18
Gambas Panko, sauce chili Panko prawns, chili sauce	28

SALADES - SALADS

Salade Caesar au poulet Chicken Caesar salad	30
Salade Caesar aux gambas Prawn Caesar salad	34
Salade Niçoise végétarienne Vegetarian Niçoise salad	29

SANDWICHES – SANDWICHES

Croque-Monsieur traditionnel Comté affiné, dinde fumée Classic Croque Monsieur, Aged comté, smoked turkey	28
Cheeseburger signature Foie gras, gruyère, oignons et tomates confites, romaine acidulée, frites Signature cheeseburger Duck foie gras, gruyere cheese, onions and tomatoes confit, sour lettuce, French fries	42
Burger vegan  Vegan gruyere cheese, onions and tomatoes confit, sour lettuce, French fries	38
Club sandwich volaille Poultry club sandwich	36
Croque Truffe au jambon Truffled croque with ham	28


CAVIAR

Caviar Oscietra Sturia - France 50g	200
Caviar Oscietra Sturia - France 100g	400
Caviar Beluga Sturia - France 50g	580
Caviar Beluga Sturia - France 100g	1 200

Tous nos caviars sont servis avec un accompagnement de blinis, blanc et jaunes d'œufs durs, capres, persil, crème acidulée et oignons.

All our caviars are served with a side dish of blinis, hard-boiled egg whites and yolks, capers, parsley, sour cream and onions.

PLATS – DISH

Tagliatelline pomodoro et basilic  Tagliatelline pomodoro and basil	31
Wonton noodle, poitrine de cochon Wonton noodle, pork belly	32
Suprême de volaille jaune rôtie et son jus Roasted yellow chicken breast with jus	42
Filet de cabillaud cuit en vapeur de verveine Cod fillet steamed	46
Filet de bœuf Black Angus, sauce au poivre Black Angus beef tenderloin, pepper sauce	75

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

Prix en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté selon l'article L112-8 du code monétaire et financier.
Origine des viandes : France & Union Européenne.