

* FROMAGES * & DÉSSERTS

Fromages

A SELECTION OF FRENCH AND LOCAL CHEESES SERVED WITH HONEY & CRACKERS 10.00 Eur
Assiette de fromage à volonté

Desserts

EGG CUSTARD WITH CARAMELIZED TOPPING 6.90 Eur
Crème brûlée

FRESH BERRY TART WITH STRAWBERRY GRANITA 7.50 Eur
Tarte aux baies fraîches

A SELECTION OF ICE CREAMS AND SORBETS 7.00 Eur
Choix de sorbets et glaces

BALTIC TIRAMISU MADE WITH LOCAL CREAM CHEESE SCENTED WITH HERBS LIQUOR 7.00 Eur
Tiramisu de pays baltes avec liqueur locale aux herbes

CHOCOLATE AND MASCARPONE SPHERE, VANILLA ICE CREAM AND HOT RASPBERRY SAUCE 8.00 Eur
Chocolat sphérique avec mascarpone et crème glacée à la vanille.

CAFÉ GOURMAND: COFFEE AND SWEETS OF THE DAY 7.50 Eur
Café gourmand de saison

LES ENTRÉES

FRESH OYSTERS SERVED ON CRUSHED ICE WITH LEMON AND SAUCE MIGNONETTE 3.5Eur/each
Les huîtres creuses

ONION SOUP WITH WHITE WINE AND EMMENTAL CHEESE CROUTONS 7.00 Eur
Soupe à l'oignon gratinée à l'emmental

CHILLED LEEK AND POTATO SOUP WITH BUTTERMILK AND QUAIL EGG 7.00 Eur
Vichyssoise

MEDITERRANEAN FISH SOUP WITH GARLIC RUILLE CROUTONS 10.50 Eur
Soupe de poisson, ruille et croutons

ATLANTIC PRAWN COCKTAIL WITH SAUCE MARIE ROSE 12.00 Eur
Cocktail de crevettes

BEEF GRAVLAX WITH PERSILLADE, TAGGIASCA OLIVES AND ROOT VEGETABLE CRISPS 12.00 Eur
Gravlax de bœuf en persillade et olives taggiasches

SALAD OF GRILLED YELLOW FIN TUNA, FRENCH BEANS, NEW POTATOES, ONIONS, OLIVES AND BOILED EGG (LARGE OR SMALL PORTION) 19.00 Eur/12.50 Eur
Salade niçoise au thon grillé (plat ou entrée)

CHIOGGIA BEETS WITH GOAT CHEESE ICE CREAM, GREEN PISTACHIO BRITTLE AND GRAPE MUST VINAIGRETTE 10.00 Eur
Chioggia betterave et crème glacée de chèvre frais

SIX SNAILS WITH GARLIC AND PARSLEY BUTTER 9.50 Eur
Six escargots de bourgogne à l'ail et au persil

DUCK LIVER FOIE GRAS TERRINE WITH VEAL SWEETBREAD, SALAD OF YOUNG SHOOTS AND TRUFFLE VINAIGRETTE 15.00 Eur
Bloc de foie gras et ris de veau, vinaigrette à la truffe

ROASTED ST. JACQUES SCALLOPS WITH AVOCADO MOUSSELINE, HEIRLOOM TOMATOES AND ESPELETTE PEPPER 14.00 Eur
Poêlé de St. Jacques, mousseline d'avocats et tomates

{ LES PLATS }

Spécialités de la Maison

STEAMED MUSSELS IN WHITE WINE WITH FRENCH FRIES 15.00 Eur
Casserole de moules marinières, pommes frites

RIB EYE STEAK (ARG), 220 G WITH CAFÉ DE PARIS BUTTER, FRENCH FRIES AND GREEN SALAD 26.00 Eur
Entrecôte (arg), 220 g, 'café de paris', pommes frites et salade verte

PRIME CHOPPED FILLET OF BEEF "VERRES EN VERS", SERVED WITH FRENCH FRIES 22.00 Eur
Tartare de boeuf 'verres en vers', pommes frites

Les Grillades

**BEEF FLANK STEAK (USA),
200 G, GREEN PEPPER SAUCE** 25.00 Eur
Bavette de boeuf (USA), 200 g

**WAGYU BEEF RUMP STEAK (AU),
200 G, BORDELAISE SAUCE** 36.00 Eur
Rumsteck de bœuf wagyu (AU), 200 g

**BEEF FILLET STEAK, GRILLED VEGETABLES,
FONDANT POTATO AND ROSEMARY JUS** 16.00 Eur/26 Eur
Filet de bœuf, pomme fondante, légumes de saison

**GRILLED RACK OF LAMB, ROASTED
VEGETABLES AND NATURAL JUS** 28.00 Eur
Carré d'agneau grillé

**IBERICO PORK CUTLET WITH DARK CRAFT BEER
JUS AND ROASTED VINE TOMATOES** 20.00 Eur
Côtes de porc ibérique, tomates cerises rôties

**GRILLED WHOLE FISH OF THE DAY
WITH SAUCE VIERGE**
Poisson du jour grillé aux sauce vierge

Les Suggestions du Chef

**SPRING CHICKEN WITH GREEN ASPARAGUS,
PARSLEY POTATOES & BROWNED BUTTER** 17.00 Eur
Poulet de maïs

**ROASTED VEAL FILLET WITH POMME
PUREÉ, BROAD BEANS, VANILLA CARROTS
AND BLACK GARLIC SAUCE** 22.00 Eur
Filet de veau rôti, purée de pommes de terre aux fèves et carottes

**FRESH PASTA WITH LOBSTER, SALICORNIA,
SAFFRON & LOBSTER SABAYON** 32.00 Eur
Pâtes fraîches au homard

**SIMMERED MONKFISH WITH ARTICHOKE
BARIGOULE AND BELLOTA HAM** 23.00 Eur
Filet de lotte poché, artichauts barigoule, jambon bellota

**RISOTTO WITH BURRATA, SPRING
VEGETABLES & HERBS** 12.00 Eur
Risotto au burrata et légumes du moment

**VITELLOTTE POTATO GNOCCHI, GREEN
ASPARAGUS AND BROAD BEANS,
SAGE BUTTER, AGED HARD CHEESE** 11.00 Eur
Gnocchis de pomme de terre vitelotte, fèves et pois, beurre de sauge

GARNITURE

SLOW ROASTED VINE TOMATOES 3.00 Eur
Tomates cerises rôties

GREEN ASPARAGUS 3.00 Eur
Asperges vertes

BUTTERED SPINACH 3.00 Eur
Épinards au beurre

GREEN SALAD 2.50 Eur
Salade verte

WILD MUSHROOMS WITH FRESH HERBS AND GARLIC 3.00 Eur
Cassoulet de champignons sauvages

FRENCH FRIES 2.50 Eur
Pommes frites

MASHED POTATOES 2.00 Eur
Pomme purée

BUTTERED NEW POTATOES 2.00 Eur
Pommes nouvelles