

## SELECTION DE CAVIARS – CAVIAR SELECTION

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Caviar Oscietra Sturia – France 50g  | 200  |
| Caviar Oscietra Sturia – France 100g | 400  |
| Caviar Beluga Sturia – France 50g    | 580  |
| Caviar Beluga Sturia – France 100g   | 1200 |

*Tous nos caviars sont servis avec un accompagnement de blinis, blancs et jaunes d'œufs durs, câpres, 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.*

## ENTRÉES – STARTERS

|  |    |
|--|----|
| <b>Tomate zébrée à la burrata, bouillon acidulé et huile florale de notre toit</b><br>Zebra tomato with burrata, tangy broth, and floral oil from our rooftop garden | 21 |
| <b>Escargots de Bourgogne traditionnels (6 pièces)</b><br>Traditional Burgundy snails (6 pieces)   | 21 |
| <b>Chipiron et chorizo grillés, parfum du Pays basque</b><br>Grilled baby squid and chorizo, flavors of the Basque Country   | 26 |
| <b>Poireaux mimosa en aigre doux &amp; huile de figue</b><br>Sweet and sour mimosa-style leeks with fig oil  | 19 |
| <b>Tartare de bœuf Angus au couteau</b><br>Hand-cut Angus beef tartare   | 34 |
| <b>Soupe de poissons de roche, condiments méditerranéens</b><br>Rockfish soup with Mediterranean condiments  | 28 |
| <b>Entrée du jour - au déjeuner du lundi au vendredi</b><br>Starter of the day - for lunch Monday to Friday  | 17 |

## LA MER – THE SEA

|   |    |
|---|----|
| <b>Rigatoni de homard gratinéé</b><br>Gratinated lobster rigatoni   | 55 |
| <b>Lieu jaune extra iodé, pomme de terre grenaille &amp; salicorne, beurre blanc</b><br>Extra-iodized pollock, baby potatoes & samphire, beurre blanc sauce | 45 |
| <b>Poisson du jour - au déjeuner du lundi au vendredi</b><br>Fish of the day - for lunch Monday to Friday   | 47 |

## LA TERRE – THE LAND

|   |    |
|---|----|
| <b>Confit de canard du Sud-Ouest, échalote confite au Xérés &amp; pommes paille</b><br>Southwest duck confit, shallot confit with Sherry vinegar & straw potatoes | 57 |
| <b>Quasi de veau rôti au beurre noisette à la sauge, sauce blanquette</b><br>Roasted veal rump with sage-infused brown butter, blanquette sauce                   | 45 |
| <b>Viande du jour - au déjeuner du lundi au vendredi</b><br>Meat of the day - for lunch Monday to Friday  | 47 |

## FROMAGES

|   |    |
|---|----|
| <b>Fromages affinés</b><br>Cheese selection | 22 |
|---|----|

## SUR LE GRILL – FROM THE GRILL

|   |    |
|---|----|
| <b>Tentacule de poulpe</b><br>Octopus tentacle                                | 41 |
| <b>Daurade royale ASC</b><br>ASC certified gilthead seabream                  | 49 |
| <b>Homard bleu entier</b><br>Whole blue lobster                               | 88 |
| <b>Gambas géantes tigrées (5 pièces)</b><br>Tiger prawns (5 pieces)           | 38 |
| <b>Filet de bœuf Black Angus (180g)</b><br>Black Angus beef tenderloin (180g) | 75 |
| <b>Faux filet de bœuf Jersiais (250g)</b><br>Jersey beef sirloin steak (250g) | 88 |
| <b>Filet de volaille</b><br>Chicken breast                                    | 48 |
| <b>Brochette d'agneau confite</b><br>Confit lamb skewer                       | 62 |

*Chaque suggestion « SUR LE GRILL » est accompagnée d'une garniture et de la sauce de votre choix.*  
*Each 'ON THE GRILL' selection comes with the side and sauce of your choice.*

## LES SAUCES – SAUCES

|  |   |
|--|---|
| <b>Une sauce au choix</b> - A sauce of your choice   | 4 |
| <b>Sauce hollandaise</b> - Hollandaise sauce         |   |
| <b>Beurre blanc</b> - Beurre blanc                   |   |
| <b>Beurre maître d'hôtel</b> - Maître d'hôtel butter |   |
| <b>Jus court de volaille</b> - Reduced chicken jus   |   |
| <b>Sauce chimichurri</b> - Chimichurri sauce         |   |
| <b>Sauce béarnaise</b> - Béarnaise sauce             |   |
| <b>Sauce poivre</b> - Black pepper sauce             |   |
| <b>Sauce marchand de vin</b> - Red wine sauce        |   |

## LES GARNITURES – SIDES

|   |    |
|---|----|
| <b>Une garniture au choix</b> - A side of your choice   | 12 |
| <b>Frites de pomme de terre</b><br>French fries   |    |
| <b>Mousseline de pomme de terre</b><br>Mashed potatoes  |    |
| <b>Pommes paille</b><br>Straw potatoes  |    |
| <b>Riz jasmin parfumé au sésame &amp; cébette thaï</b><br>Jasmine rice scented with sesame & Thai scallions                       |    |
| <b>Salade mesclun &amp; herbes fraîches</b><br>Mesclun salad & fresh herbs  |    |
| <b>Épinards au beurre noisette &amp; sauge</b><br>Spinach with sage-infused brown butter  |    |
| <b>Ratatouille légèrement fumée</b><br>Lightly smoked ratatouille   |    |
| <b>Légumes sautés ou vapeur, huile florale de notre toit</b><br>Sautéed or steamed vegetables, floral oil from our rooftop garden |    |

## DESSERT A L'ASSIETTE – PLATED DESSERT

|   |    |
|---|----|
| <b>Pain perdu</b><br>Brioche façon pain perdu, sauce caramel, glace vanille | 26 |
| Brioche like a French toast, caramel sauce                                  |    |

Origine des viandes Bœuf : France, Espagne, Volaille : France, Canard : France, Veau : France

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 allergies you might have.

Prix en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté  
Net prices in Euro, included VAT and service charge. Payment by cheque not accepted



**MENU DÉJEUNER – DU LUNDI AU VENDREDI**  
**LUNCH MENU – MONDAY TO FRIDAY 58**

Une entrée et un plat au choix Accompagné d'un verre de vin blanc ou rouge à 12€  
Starter and main course of choice Accompanied by a glass of white or red wine at 12€

**BRUNCH DOMINICAL - DE 12H30 À 14H30**  
**SUNDAY BRUNCH - FROM 12:30 TO 14:30**

Menu cinq plats, viennoiseries et buffet de desserts  
Five-course menu, pastry basket and desserts buffet  
**125**

**LES GLACES DU CHEF**  
**JULIEN DUGOURD**

**CHEF JULIEN DUGOURD'S**  
**ICE CREAMS**

Nos pâtisseries peuvent être dégustées sur place ou à emporter.  
Our pastries can be enjoyed on site or for take away.  
15€ sur place – on site  
12€ à emporter – take away

**Chocolat**

Garnie de noisettes croquantes et nappée de caramel fondant  
Topped with crunchy hazelnuts and a drizzle of smooth caramel

**Fraise**

Accompagnée de confit de fraise et de fraises fraîches  
Served with strawberry compote and fresh strawberries

**Pistache**

Rehaussée de pistaches hachées et d'une généreuse touche de pâte de pistache  
Garnished with chopped pistachios and a rich pistachio paste

**Pistache Dubaï**

Une version intense, sublimée par des éclats de pistache et une pâte de pistache onctueuse  
An intense variation, enhanced with chopped pistachios and creamy pistachio paste

**Vanille**

Parsemée d'amandes hachées  
Sprinkled with chopped almonds

**Exotique**

Mariage de confit de passion et de fruits frais  
Blend of passion fruit compote and fresh fruits

**LES PATISSERIES SIGNATURE DU CHEF**  
**JULIEN DUGOURD**

**CHEF JULIEN DUGOURD'S**  
**SIGNATURE PASTRIES**

Nos pâtisseries peuvent être dégustées sur place ou à emporter.  
Our pastries can be enjoyed on site or for take away.  
18€ sur place – on site  
15€ à emporter – take away

**Fraisier**

Biscuit amande, marmelade fraise, crème diplomate vanille, ganache vanille  
Almond biscuit, strawberry compote, vanilla diplomat cream, vanilla ganache

**Tarte Melon Menthe**

Pâte sucrée, biscuit vanille, gel menthe, marmelade melon, Chantilly vanille, melon frais  
Shortcrust pastry, vanilla biscuit, mint gel, melon marmalade, vanilla whipped cream, fresh melon

**Tarte à la vanille**

Biscuit vanille, praliné vanille, chantilly à la vanille  
Vanilla biscuit, vanilla praline, vanilla whipped cream

**Citron menthe**

Biscuit et confit citron, crémeux et bavaroise au citron, gel à la menthe  
Lemon crisp, candied lemon, creamy lemon bavarois, mint gel

**La Mûre**

Pâte sucrée, biscuit vanille, marmelade et mûre et balsamique, mousse mûre, ganache vanille  
Sweet pastry, vanilla biscuit, blackberry and balsamic marmalade, blackberry mousse, vanilla ganache

**Pavlova Framboise Tagète**

Meringue, crème vanille, chantilly vanille, marmelade framboise tagète, framboises fraîches  
Meringue, vanilla cream, vanilla whipped cream, raspberry and tagete marmalade, fresh raspberry

**Abricot pécan**

Croustillant pecan, biscuit vanille, marmelade abricot, mousse abricot, ganache vanille  
Pecan crisp, vanilla biscuit, apricot compote, apricot mousse, vanilla ganache

**Saint Honoré vanille caramel**

Feuilletage caramélisé, crème vanille, caramel, Chantilly vanille  
Caramelized puff pastry, vanilla cream, caramel, vanilla whipped cream

**Tout chocolat**

Croustillant, biscuit chocolat, crémeux chocolat, mousse chocolat au lait  
Crisp, chocolate biscuit, chocolate cream, milk chocolate mousse

Notre menu vous est proposé de 12h30 à 14h30 et de 19h à 22h30. Une carte réduite salée est proposée l'après-midi.  
Le menu déjeuner ainsi que les viandes et poissons du jour sont disponibles du lundi au vendredi et notre Brunch est disponible tous les dimanches.  
Our menu is available from 12:30 p.m. to 2:30 p.m. and from 7 p.m. to 10:30 p.m. A reduced savory menu is available in the afternoon.  
The business lunch menu and the meat and fish of the day are available Monday through Friday, and our brunch is available every Sunday.

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 allergies you might have.

Prix en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté  
Net prices in Euro, included VAT and service charge. Payment by cheque not accepted