
ENTRÉES - STARTERS

SALADE GRECQUE
GREEK SALAD
22

CARPACCIO DE BŒUF, CRÈME DE GORGONZOLA
BEEF CARPACCIO WITH GORGONZOLA CREAM
28

SALADE DE QUINOA, HARICOTS VERTS, BALSAMIQUE
QUINOA SALAD WITH GREEN BEANS AND BALSAMIC
14

CALAMARS À LA PLANCHA, SAUCE PICADA
A LA PLANCHA SQUIDS, PICADA SAUCE
34

BURRATA, PESTO BASILIC ET BABY AUBERGINES
BURRATA, BASIL PESTO AND BABY EGGPLANT
26

POULPE GRILLÉ, PURÉE D'AUBERGINE ET MISO
GRILLED OCTOPUS, EGGPLANT PURÉE AND MISO
32

CROQUETAS DE POISSON
FISH CROQUETAS
26

DÉCLINAISON DE SAINT-JACQUES
SEA SCALLOPS DECLINATION
36

TARTARE DE SAUMON « EXPLOSION »
SALMON TARTARE « EXPLOSION »
26

TERRINE DE FOIE GRAS, CHUTNEY ANANAS
FOIE GRAS TERRINE, PINEAPPLE CHUTNEY
42

CEVICHE TRUFFÉ
TRUFFLE CEVICHE
38

THON MARINÉ, OLIVES ET CÂPRES
MARINATED TUNA, OLIVES AND CAPERS
32

CEVICHE AU LECHE DE TIGRE, PURÉE DE POTIMARRON
CEVICHE WITH LECHE DE TIGRE, PUMPKIN PURÉE
32

POIVRONS MARINÉS
MARINATED PEPPERS
16

CAVIAR « CASPARIAN »
GOLDEN IMPERIAL
680€/125GR

FOOD "À LA MINUTE" - SERVED WHEN READY

PÂTES - PASTA

RIGATONI TRUFFE
TRUFFLE RIGATONI
60

LINGUINE AUX GAMBAS
PRAWNS LINGUINE
62

RIGATONI ALL'ARRABIATA
ARABIATA RIGATONI
32

GNOCCHI TOMATE
TOMATO GNOCCHIS
32

FARFALLE AU GORGONZOLA
FARFALLE WITH GORGONZOLA CHEESE
32

LINGUINE AU HOMARD
LOBSTER LINGUINE
150€/ POUR DEUX PERSONNES

By our Chef *Yiannis Kioroglou*

POISSONS - FISHES

HOMARD ENTIER GRILLÉ

WHOLE GRILLED LOBSTER

135

PÊCHE DU JOUR GRILLÉE

FISH OF THE DAY COOKED IN A COAL-FIRED OVEN

17€/100GR

SAUMON GRILLÉ LAQUÉ AU SOJA, ASPERGES VERTES ET CONCOMBRE

SOY GLAZED GRILLED SALMON, GREEN ASPARAGUS AND CUCUMBER

38

GAMBAS À LA PROVENÇALE

PROVENÇAL STYLE PRAWNS

42

FILET DE LOUP DE MER, COURGETTES GRILLÉES, POIVRONS ROUGES ET SAUCE PERSIL

SEABASS FILET, GRILLED ZUCCHINIS, REP PEPPERS AND PARSLEY SAUCE

46

STEAK DE THON, SAUCE AU POIVRE

TUNA STEAK, PEPPER SAUCE

48

DAURADE EN PAPILOTE ET HERBES DE PROVENCE

SEABREAM COOKED « IN PAPILOTE » AND PROVENÇAL HERBS

43

VIANDES - MEATS

COQUELET AU CITRON

GRILLED COCKEREL

42

TOMAHAWK CÔTE DE BŒUF (1,3KG)

PRIME RIB TOMAHAWK

28€/100GR

ENTRECÔTE GRILLÉE ARGENTINE

ARGENTINE RIB EYE STEAK

62

BOEUF WAGYU

450€/500GR

900€/1KG

CÔTE DE VEAU, JUS DE VIANDE ET CHAMPIGNONS

VEAL CHOP, MEAT JUS AND MUSHROOMS

55

BURGER « VICTORIA » AVEC OU SANS SUPPLÉMENT TRUFFES

VICTORIA'S BURGER WITH OR WITHOUT TRUFFLE

58/88

ENTRAÑA DE BŒUF BLACK ANGUS, SAUCE YAOURT ÉPICÉ

BLACK ANGUS ENTRANA, SPICY YOGURT SAUCE

52

ACCOMPAGNEMENTS - SIDE DISHES

HARICOTS VERTS - GREEN BEANS 8

PURÉE - MASHED POTATOES 8

FRITES - FRENCH FRIES 8

By our Chef **Yiannis Kioroglou**

La plupart de nos plats sont préparés au four à charbon. Most of our courses are prepared in our charcoal oven. Prix en euros