

Entrées

SALADE D'ARTICHAUTS POIVRADE, PARMESAN – 16
Raw baby artichoke salad, parmesan cheese

VELOUTÉ DE CÈPES EN CAPPUCINO – 18
Creamy cep velvety

SALADE DE HARICOTS VERTS, CHAMPIGNONS DE PARIS, PARMESAN, PISTACHE – 18
Green beans salad, mushroom, parmesan cheese, pistachio

SALADE DE TOMATES, AVOCAT, FETA – 19
Tomato salad, avocado, feta cheese

BURRATA DES POUILLES, TOMATES – 24
Puglia Burrata, tomatoes, basil

BELLE TRANCHE DE SAUMON FUMÉ, BLINI MAISON & CRÈME ACIDULÉE – 24
Smoked salmon, homemade blini & cream

ASSIETTE DE CÉCINA DE BŒUF – 26
Cecina beef, tomato toast

LE CROQUE-MONSIEUR DÉMESURÉ, TRUFFE & COMTÉ – 28
Truffle Croque-Monsieur, Comté cheese

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CHUTNEY DE FIGUES & PAIN BRIOCHÉ – 38
Homemade foie gras, fig chutney, brioche bread

SALADE DE HOMARD, JEUNES POUSSÉS – 64
Lobster salad, light vinaigrette

Crus

CARPACCIO DE BŒUF VÉNITIEN – 22
Venetian style Beef carpaccio, capers, parmesan cheese

TARTARE DE THON, SOJA & GINGEMBRE – 24
Tuna tartare, soy sauce, ginger

CARPACCIO DE BAR SAUVAGE, CITRON & HUILE D'OLIVE – 26
Wild Sea Bass, lemon juice & olive oil

GAMBERONI ROSSO – 42
Shrimp tartar and toast

Pâtes

GNOCCHI AL POMODORO – 18
Gnocchi, tomato sauce, basil

LINGUINE AU CITRON – 22
Lemon Linguine

PACCHERI AU BAR & TOMATES CERISES – 27
Paccheri pasta with seabass & cherry tomatoes

GROS RIGATONI À LA TRUFFE – 58
Truffle rigatoni

TAGLIONI MAISON AU CAVIAR, BEURRE BLANC – 78
Home made taglioni, caviar, beurre blanc sauce

Poissons

PAVÉ DE SAUMON TANDOORI,
GINGEMBRE & BEURRE BLANC – 36
*Roasted salmon Tandoori style, ginger,
lemon & beurre blanc sauce*

STEAK DE THON MI-CUIT, SAUCE AU POIVRE – 38
Half cooked tuna, pepper sauce

SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE – 78
Grilled or pan fried buttery Sole

LOUP DE MER DANS UNE ALGUE KOMBU,
POMMES DE TERRE CONFITES BOULANGÈRE – 18€/100G
Sea Bass cooked in a Kombu algae, roasted potatoes

CAVIAR DE LA MAISON CASPARIAN
150€/30G – 300€/50G

Viandes

L'INCONTOURNABLE CHEESE BURGER,
VIEUX CHEDDAR, OIGNONS – 34
Signature Cheese Burger, old cheddar, grilled onions

FAUX-FILET DE BŒUF GRILLÉ, SAUCE CAFÉ DE PARIS – 36
Grilled Beef fillet, buttery sauce

SUPRÊME DE VOLAILLE AUX MORILLES – 38
Chicken supreme, creamy morel sauce

CÔTE DE VEAU MILANAISE – 40
Fried Veal Chop, milanaise style

CÔTE DE BŒUF (1 kg) BLACK ANGUS pour deux – 160
Prime rib of Black Angus Beef – for two

Plats végétariens

CURRY VERT D'ASPERGES VERTES & CHAMPIGNONS DU MOMENT – 28
Asparagus curry, seasonal mushrooms

COCOTTE DE LÉGUMES DE SAISONS, HERBES FRAÎCHES – 28
Seasonal vegetables à la cocotte, olive oil & fresh herbs