

Entrées

SALADE D'ARTICHAUTS AVOCAT & PARMESAN – 16
Baby artichoke salad, avocado & parmesan cheese

VELOUTÉ DE CÈPES EN CAPPUCINO – 20
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 CERISES & PESTO – 22
Puglia Burrata, cherry tomatoes, basil & pesto

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

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

CROQUE AVOCAT & SAUMON – 26
AVEC SUPPLÉMENT CAVIAR – 59
*Avocado & salmon « croque-monsieur » - 26
with caviar - 59*

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 – 24
Venitian style Beef carpaccio, capers, parmesan cheese

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

GAMBERONI ROSSO – 38
Shrimp tartar

Pâtes

GNOCCHI AL POMODORO & STRACCIATELLA – 22
Gnocchi, tomato sauce, basil & stracciatella

LINGUINE CACIO E PEPE – 26
Cacio e pepe linguine

PACCHERI AU BAR & TOMATES CERISES – 28
Paccheri pasta with seabass & cherry tomatoes

GROS RIGATONI À LA TRUFFE – 58
Truffle rigatoni

TAGLIONI AU CAVIAR, BEURRE BLANC – 78
Caviar taglioni, beurre blanc sauce

Poissons

PAVÉ DE SAUMON, SAUCE CHORON – 38
Roasted salmon choron dressing

STEAK DE THON MI-CUIT, SAUCE AU POIVRE – 39
Half cooked tuna, pepper sauce

SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE – 82
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 – 280€/50G

Viandes

SUPRÊME DE VOLAILLE AUX MORILLES – 36
Chicken supreme, creamy morel sauce

L'INCONTOURNABLE CHEESE BURGER,
VIEUX CHEDDAR, OIGNONS – 38
Signature cheese burger, old cheddar, grilled onions

CÔTE DE VEAU MILANAISE – 40
Fried veal chop, milanaise style

FILET DE BŒUF, SAUCE BÉARNAISE – 61
Beef fillet, bearnaise sauce

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