



ENTRÉES STARTERS

Salade façon niçoise <i>Niçoise salad</i>	44
Soupe d'oignons paille légèrement gratinée au Comté 34 mois <i>Soft onion soup lightly gratinated with 34-month Comté</i>	33
Salade de grosses crevettes dorées au sautoir & avocat, sauce cocktail <i>Seared large shrimp salad & avocado, cocktail sauce</i>	50
Salade César volaille «Culoiselle» avec ou sans poitrine <i>'Culoiselle' chicken Caesar salad with or without bacon</i>	46
Salade de homard bleu, vinaigrette truffée <i>Blue lobster salad, truffle vinaigrette</i>	78
Foie gras de canard confit, pain de campagne, condiment coing et poire <i>Confit duck foie gras, farmhouse bread, quince and pear condiment</i>	45
Saumon fumé, blinis, crème, citron <i>Smoked salmon, blinis, cream, lemon</i>	38
Caviar Kristal Gold de la maison Kaviari (30gr) <i>Kaviari Kristal Gold caviar (30g)</i>	155
Caviar Beluga de la maison Kaviari (30gr) <i>Kaviari Beluga caviar (30g)</i>	390

SNACKING

Cheeseburger, frites <i>Cheeseburger, french fries</i>	47
Croque-monsieur, jambon Prince de Paris & Comté, salade <i>Comté & Prince de Paris ham croque-monsieur, salad</i>	48
Club sandwich au poulet, frites avec ou sans poitrine <i>Chicken club sandwich, french fries with or without bacon</i>	50



PLATS MAIN COURSES

Omelette de Maitre T, salade <i>Omelette from Mr T, salad</i>	28
Fish & chips, sauce tartare <i>Fish and chips, tartar sauce</i>	40
Penne bolognaise <i>Penne alla Bolognese</i>	40
Risotto à la courge, champignons de saison et fromage de brebis <i>Gourd risotto, seasonal mushrooms and ewe's cheese</i> Supplément truffe de Bourgogne (5g) / Supplément truffe de Bourgogne (5g)	41
Escalope de veau «Grain de soie» à la milanaise <i>Milanese-style 'Grain de soie' veal escalope</i>	42
Homard bleu grillé, beurre d'estragon <i>Grilled blue lobster, tarragon butter</i>	137
Pêche du jour poêlée, sauce vierge <i>Pan-seared catch of the day, virgin sauce</i>	51
Sole meunière <i>Sole meunière</i>	118
Volaille «Culoiselle» rôtie <i>Roasted 'Culoiselle' free-range chicken</i>	42
Filet de boeuf doré, sauce béarnaise <i>Seared beef tenderloin, béarnaise sauce</i>	66
Côtelettes d'agneau à la plancha, jus corsé <i>Seared lamb chops, cooking jus</i>	51
Coquillettes, Comté 34 mois et truffe de Bourgogne <i>Coquillettes pasta, 34 month aged Comté cheese and truffle from Burgundy</i>	40

Amaury Bouhours, Cédric Grolet et leurs équipes
Amaury Bouhours, Cédric Grolet and their teams



GARNITURES SIDE DISHES

Cœur de sucrine <i>Baby Gem</i>	14
Pousses d'épinard à peine tombées, au beurre ou vapeur <i>Sautéed spinach leaves, with butter or steamed</i>	14
Légumes de saison, sautés ou vapeur <i>Seasonal vegetables, sautéed or steamed</i>	14
Pommes de terre, frites ou purée <i>Potatoes, french fries or mashed potatoes</i>	14
Riz basmati <i>Basmati rice</i>	14

FROMAGES CHEESE

Sélection de fromages affinés <i>Selection of matured cheeses</i>	27
--	----

DESSERTS

Amande <i>Almond</i>	28
Figue <i>Fig</i>	28
Coco Thaï <i>Thai Coconut</i>	28
Poire Tatin <i>Pear Tatin</i>	28
Cookie trompe-l'œil Chocolat Vanille à partager <i>Chocolate Vanilla cookie 'illusion' to share</i>	53

LE PRIX S'ENTEND NET EN EURO INCLUANT LA TVA ET LA CONTRIBUTION EMPLOYÉ 5%
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE.
LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.
PRICES ARE SHOWN IN EUROS, INCLUDING VAT AND A 5% EMPLOYEE CONTRIBUTION.
ALL MEAT IS SOURCED FROM FRANCE. ALLERGY INFORMATION IS AVAILABLE UPON REQUEST.