

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 |
| Tomates cerises multicolores, stracciatella, pistaches <i>Heirloom tiny tomatoes, stracciatella, pistachios</i> | 38 |
| Salade de grosses crevettes dorées au sautoir & avocat, sauce cocktail <i>Seared large shrimp salad & avocado, cocktail sauce</i> | 50 |
| Salade César volaille «Culoiselle» <i>'Culoiselle' chicken Caesar salad</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 fraise <i>Confit duck foie gras, farmhouse bread, strawberry 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 <i>Chicken club sandwich, french fries</i> | 50 |

| | |
|--|-----|
| 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 aux tomates, burrata, pesto de pistaches <i>Penne with tomatoes, burrata, pistachio pesto</i> | 40 |
| Risotto à la courgette, scarmorza fumée <i>Courgette risotto, smoked scarmorza</i> | 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 |

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

| | |
|--|----|
| Mirabelle <i>Mirabelle Plum</i> | 28 |
| Figue <i>Fig</i> | 28 |
| Myrtille <i>Blueberry</i> | 28 |
| Pêche <i>Peach</i> | 28 |
| Cookie trompe-l'œil framboise-pistache à partager <i>Raspberry-pistachio 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.
THE PRICE IS IN EURO INCLUDING VAT AND EMPLOYEE CONTRIBUTION 5%
ALL MEAT IS SOURCED FROM FRANCE. ALLERGY INFORMATION IS AVAILABLE UPON REQUEST.