

# La Carte

LA BRASSERIE

## APERITIVO

Tartelette tartare de thon & Caviar

*Tuna tartar and caviar on pie*

(3 pièces)

37 €

Croque à la truffe noire, jambon cru et artichauts à l'huile

*Black truffle and Parma ham hot sandwich,  
artichokes and oil*

38 €

Guacamole à la péruvienne

*Peruvian style avocado guacamole*

27 €

Lobster roll

*Lobster tartar in a brioche bread*

(3 pièces)

54 €

Caviar Oscière

(50 g) 270 €

(100 g) 490 €

## LES ENTRÉES/STARTERS

Tataki de bœuf, tartare de poivrons et sauce siam

*Beef tataki, peppers tartar and siam dressing*

28€

Ceviche de Daurade à la truffe, citron vert et ponzu sauce

*Sea bream ceviche with black truffle, lime and ponzu sauce*

38€

Carpaccio de saumon mariné aux agrumes

*Salmon carpaccio marinated with citrus*

27€

Salade de king crabe, vinaigrette prune / *King Crabe salad with plum dressing*

56€

Salade Libanaise, pain et yaourt grecque

*Lebanese salad, bread and greek yoghurt*

29€

## LES PLATS/MAIN COURSES

Coquillettes Jambon et Truffe noire

*Truffles and ham coquillettes pasta*

55€

Linguine au Homard / *Lobster pasta*

72€

Calamars à la carbonara, riz japonais

*Carbonara style squids, japanese rice*

49€

Rouget de roche, tartare de courgette

*Red mullet and zucchini tartare*

52€

Entrecôte grillée, pommes de terre sautées

*Grilled beef steak, roasted potatoes*

63€

Côte de veau poêlée, champignons du moment

*Pan fried veal chop and mushrooms*

64€

### **PIÈCES (2 PERS)**

Côte de bœuf Wagyu, pommes de terre sautées et champignon

*Wagyu rib beef with potatoes and mushroom*

330€

Loup Grillé petits légumes et riz japonais

*Grilled Seabass with vegetables and japanese rice*

185€

### **LES GARNITURES/SIDE DISHES**

Purée de pomme de terre à la truffe noire

*Black truffle mashed potatoes*

25€

Riz japonais à l'avocat / *Japanese rice with avocado*

18€

Tian de légumes / *Vegetables tian*

22€

**LES DESSERTS**  
**DESSERTS**

Fraise infusée, pistache caramélisé  
et siphon fromage blanc  
*Infused strawberry, caramelized pistachio  
and white cheese foams*  
22 €

Coulant au chocolat, glace vanille  
*Creamy chocolate coulant, vanilla ice cream*  
22 €

Sorbet yaourt grecque, pastilla,  
miel et éclat de pécan  
*Greek yoghurt sorbet, honey,  
pastilla and peanust*  
20 €

Eclair géant à la vanille, caramel et noisette  
*Giant vanilla, caramel and hazelnut éclair*  
(2 pers)  
45 €



Tous nos prix sont en Euros, service et Tva inclus.  
Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie.  
*All our prices are in Euros, service and VAT included.  
Please inform us of any dietary restrictions or allergies.*