

# La Carte

LA BRASSERIE

## APERITIVO

Tartelette tartare de thon & Caviar

*Tuna tartar & caviar on pie*

(3 pièces)

39 €

Pain brioché toasté, tartare de bœuf à la truffe

*Toasted brioche bread, beef tartar with truffles*

(3 pièces)

34 €

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

Soupe de poisson façon bouillabaisse 🍷

*Bouillabaisse fish soup*

32 €

Asperges blanches, sauce maltaise / *White asparagus & maltaise sauce* 🍷

34 €

Ceviche de crevettes, vinaigrette sésame soja & piment 🍷

*Shrimps ceviche with spicy soy sauce*

38 €

Tartare de saumon, pickles oignon 🍷

*Salmon tartare, onion pickles*

34 €

Salade Romaine au King crabe / *Roman salad with king crab* 🍷

62 €

Salade Libanaise, pain & yaourt grecque ✓

*Lebanese salad, bread & greek yoghurt*

29 €

## LES PLATS / MAIN COURSES

Coquillettes Jambon et Truffe noire / *Truffles and ham coquillettes pasta*

55 €

Linguine au Homard / *Lobster pasta*

72 €

Gratin de zita, moules & crevettes / *Zita gratin with mussels & shrimps*

49 €

Sériole de grand fond, lard colonata & petits pois à la Française 🇫🇷

*Yellowtail with colonata bacon & French peas*

52 €

Entrecôte grillée, pommes de terre sautées

*Grilled beef steack, roasted potatoes*

68 €

Ris de veau, morilles, gnocchis & asperges 🇫🇷

*Sweetbreads, morels, gnocchis & asparagus*

64 €

## PIÈCES (2 PERS)

Côte de bœuf Wagyu, pommes de terre sautées & champignons

*Wagyu rib beef with potaoes & mushrooms*

330 €

Loup grillé petits légumes & riz japonais

*Grilled seabass with vegetables & 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

Fruits de saison marinés, sorbet & mousse fromage blanc    
*Marinated seasonal fruits, sorbet & cottage cheese mousse*  
22 €

Coulant au chocolat, glace vanille  
*Creamy chocolate coulant, vanilla ice cream*  
21 €

Sorbet yaourt grecque, pistache sablée, miel & orange  
*Greek yoghurt sorbet, honey & orange, pistachio shortbread*  
20 €

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



Tous nos prix sont en Euros, service et Tva inclus. Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie.  
Tous nos fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique.  
*All our prices are in Euros, service and VAT included. Please inform us of any dietary restrictions or allergies.  
All our fruit and vegetables are organically grown.*