

La Carte

LA BRASSERIE

APERITIVO

Pata Negra ibérico di Bellota et pain tomate  

Pata Negra ham and tomatoes bread

53 €

Tartelette tartare de thon et caviar   

Tuna tartare and caviar tartlet

(3 pièces)

39 €

Pissaladière pour 2 personnes  

Pissaladière for 2 people

45 €

Guacamole à la Péruvienne     

Peruvian-style avocado guacamole

27 €

Lobster roll  

Lobster tartar in a brioche bread

(3 pièces)

54 €

Caviar Oscietre

Oscietra Caviar

(50 g) 270 € / (100 g) 490 €

LES ENTRÉES · STARTERS

Tarte à l'avocat, crevettes crues marinées, sauce cocktail 🍴🍷

Avocado tartlet, marinated shrimps, cocktail sauce

39 €

Asperges blanches rôties, sauce maltaise 🍴🌿

Roasted white asparagus and maltese sauce

34 €

Huîtres de tamaris au café (3 pièces) 🍴🍷🍷

Tamaris oyster with coffee

38 €

Ceviche de saumon, avocat brûlé, sauce pickles 🍴🍷

Salmon ceviche with grilled avocado and pickles sauce

36 €

Tartare de thon, concombre acidulé et shiso rouge 🍴🍷🍷

Tuna tartare, tangy cucumber and red shiso

38 €

LES PLATS · MAIN COURSES

Coquillettes jambon et truffe noire 🍴

Truffles and ham coquillettes pasta

55 €

Linguine au homard 🍴🍷

Lobster pasta

72 €

Loup confit, artichauts, tomates et jus de coquillages 🌿🍷
Confit seabass, artichokes, tomatoes and shellfish sauce
56 €

Turbotin entier rôti, pommes délicatesse et tomates confites 🌿🍷🍷
Whole turbot roasted, pommes délicatesse and candied tomatoes
58 €

Filet de bœuf Wagyu grillé, sauce au poivre et pommes de terre sautées 🌿🍷
Grilled Wagyu beef filet with pepper sauce and fried potatoes
92 €

Côte de veau, morilles et asperges 🌿🍷
Veal chop with morels and asparagus
72 €

PIÈCES POUR 2 PERSONNES PIECES FOR 2 PEOPLE

Côte de bœuf Wagyu, pommes de terre sautées et champignons 🌿🍷
Rib Wagyu beef with potatoes and mushrooms
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 · SWEETS

Assiette de fruit de saison 🌿 🍃 🍍 🥥 🥑

Seasonal fruits plate

25 €

Coulant au chocolat Manjari 64%, glace vanille de Madagascar 🍷

Creamy chocolate coulant, vanilla ice cream

23 €

Omelette Norvégienne au citron et herbe fraîches

Norwegian Omelette with lemon and fresh herbs

21 €

Mille-feuille de Gavottes noisette et glace noisette

Millefeuille of hazelnut Gavottes and halzenut ice cream

20 €

Pavlova à la fraise et sa crème légère (pour 2 pers) 🌿

Strawberry Pavlova with light cream (for 2 people)

45 €



Tous nos prix sont en Euros, service et TVA inclus. Toutes nos viandes sont d'origine Française ou Australienne sauf mention contraire. 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. All our meats are of French or Australian origin unless otherwise stated. Please inform us of any dietary restrictions or allergies.

All our fruits and vegetables are organically grown.

🌿 Sans gluten / *Gluten free* 🥥 Sans lactose / *Lactose free* 🍃 Vegan 🍷 Végétarien / *Vegetarian*

🥥 Sans fruits à coques / *Nuts free* 🌿 D'origine locale / *Locally sourced*