

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 €

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 € / (125 g) 690 €

LES ENTRÉES · STARTERS

Carpaccio de daurade, sauce jalapenos, kiwi et coriandre
Sea bream carpaccio, jalapeño sauce, kiwi, and coriander
39 €

Raviole de ricotta, herbes & parmesan ♡
Ricotta, herb & Parmesan ravioli
36 €

Salade de homard, céleri et pommes Granny Smith ♡
Lobster salad, celery and Granny Smith apples
48 €

Tartare de thon, concombre acidulé et shiso rouge ♡
Tuna tartare, tangy cucumber and red shiso
38 €

Salade Riviera
Romaine, anchois mariné, thon rouge et œufs de cailles
Riviera Salad
Romaine lettuce, marinated anchovies, bluefin tuna and quail's eggs
44 €

LES PÂTES · PASTAS

Coquillettes jambon et truffe noire Melanosporum
Melanosporum black truffle and ham coquillettes pasta
57 €

Linguine au homard
Lobster pasta
85 €

LES PLATS · MAIN COURSES

Loup rôti, artichauts, tomates et jus de coquillages
Roasted seabass, artichokes, tomatoes and shellfish sauce
59 €

Turbotin entier rôti, pommes délicatesse et tomates confites 🌿
Whole turbot roasted, pommes délicatesse and candied tomatoes
76 €

Filet de bœuf Wagyu grillé, sauce au poivre
Grilled Wagyu beef filet
112 €

Côte de veau, pommes de terre, champignons farcis
Veal chop, potatoes, stuffed mushrooms
82 €

PIÈCES POUR 2 PERSONNES PIECES FOR 2 PEOPLE

Loup grillé petits légumes et riz japonais 🌿🌿
Grilled seabass with vegetables and Japanese rice
195 €

Côte de bœuf Wagyu, pommes de terre sautées et champignons
Rib Wagyu beef with potatoes and mushrooms
370 €

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 €

Biscuit coco, crémeux de mangue et sorbet exotique

Coconut biscuit, mango cream and exotic sorbet

22 €

Pavlova à la pêche et sa crème légère

Peach pavlova with light cream

26 €

Cheesecake basque, compote de fruits de saison

Basque cheesecake, seasonal fruit compote

(2 pers.)

48 €



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.

Vegan · Vegan dish ♻️ Végétarien · Vegetarian 🌱 Certifié durable · Sustainability Certified 🌱

Local · Local 🌱 Plat signature · Signature dish 🐘