

TO SHARE

Sélection d'huitres fines de claires Roumégous 6 / 12 Selection of fine Roumégous oysters	22/42
Nems de volaille bien crispy, romaine, menthe fraîche Crispy chicken spring rolls, romaine, fresh mint	24
Guacamole minute, chips de tortillas Minute guacamole with tortilla chips	22
Petits mezzés gourmands tapenade d'artichaut truffée, piccata de tomates, tzatziki, pain pita tiède Small gourmet mezzes with truffled artichoke tapenade, tomato piccata, tzatziki, warm pita bread	28
Calamars frits, sauce tartare maison Fried calamari, homemade tartar sauce	24

CRUDO BAR

Tataki de boeuf fondant, ponzu à la truffe, poireaux, oignons frits, pickles d'oignons Creamy beef tataki, truffle ponzu, leeks, fried onions, onion pickles	36
Carpaccio de poulpe de Galice, poivrons rouges, chips d'ail, chimichurri, zeste de citron Galician octopus carpaccio, red peppers, garlic chips, chimichurri, lemon zest	28
Salade de médaillon de langouste, coleslaw, mayonnaise aux agrumes Lobster medallion salad with coleslaw and citrus mayonnaise	75
Ceviche de loup, leche de tigre coco et citronnelle, grenade, coriandre, patate douce Seabass ceviche, coconut and lemongrass leche de tigre, pomegranate, coriander, sweet potato	28
Hamachi de seriole, granny smith, céleri, concombre, menthe, citron vert, sauce fraîche Crimp hamachi, granny smith, celery, cucumber, mint, lime, fresh sauce	32
Crudo de daurade entière sur arêtes, piment d'espelette, huile d'olive citronnée Whole sea bream crudo on bones, espelette pepper, lemon olive oil	45

CAVIAR D'EXCEPTION ULTREÏA

Caviar Ulteřia Schrenki "Or" servi avec condiments, crème d'Isigny et blinis maison

Ulteřia Schrenki "Gold" caviar served with condiments, Isigny cream and homemade blinis

30g / **95** 50g / **165** 125g / **390**

ENTRÉES & SALADES

Salade grecque, coeur de boeuf, poivrons verts, concombre, olive Kalamata, f ta AOP, origan, oignons rouges **26**

Greek salad, hearty tomato beef, green peppers, cucumber, Kalamata olives, PDO feta, oregano, red onions

Houmous maison, grenade menthe coriandre, sommités de chou fleur rôti aux épices tandoori **23**

Homemade hummus, pomegranate, mint and coriander, roasted cauliflower with tandoori spices,

Poêlée de calamars frais en persillade, citron, piment d'Espelette **28**

Pan-fried fresh squid with parsley, lemon, espelette pepper

Belle salade Ni oise au thon frais juste saisi **32**

Beautiful Ni oise salad with just seared fresh tuna

Onctueuse buratta des pouilles, tomates anciennes, **28**

gaspacho de tomates, câpres capucine, huile d'olive, basilic

Creamy Apulian buratta, heirloom tomatoes, tomato

gaspacho, nasturtium capers, olive oil, basil

L'incontournable César, oeuf mollet, champignons de Paris, parmesan, sauce maison

The must-have Caesar salad, poached egg, mushrooms, parmesan, homemade Caesar sauce

Nature / Nature **21**

Poulet pané / Crispy chicken **25**

Saumon frais grillé / Fresh grilled salmon **30**

SÉLECTION DE POISSONS SAUVAGES

Loup, daurade, Saint-Pierre... selon arrivage
grillés ou en croûte de sel

selon arrivage

Sea bass, sea bream, Saint-Pierre... catch of the day
grilled or in a salt crust

DE NOTRE VIVIER

Langouste, homard bleu, selon arrivage selon arrivage
grillés ou rôtis au four au beurre de graine de moutarde, piment d'Espelette
Lobster, blue lobster, catch of the day
grilled or roasted in the oven with mustard seed butter, Espelette pepper

POISSONS

- Pavé de saumon, fondant de pommes de terre confites, fenouil, sauce beurre blanc basilic thaï 34
Salmon steak, candied potato fondant, fennel, Thai basil white butter sauce
- Poulpe de Galice grillé, mousseline de pommes de terre au basilic, tomates rôties, jus de roche 36
Grilled Galician octopus, potato mousseline with basil, roasted tomatoes, rockfish juice
- Loup entier grillé aux herbes aromatiques, légumes grillés confits 52
Whole grilled sea bass with herbs, roasted vegetables
- Belle sole meunière beurre blanc citronné et câpres, mousseline de pommes de terre maison 78
Beautiful sole meunière with lemon and caper white butter, homemade potato mousseline
- Magnifique camaron rôtie au piment d'Espelette, riz jasmin 48
Gorgeous roasted camaron with Espelette pepper, jasmine rice
-

VIANDES

- Tartare de filet de bœuf Simmental 180g au couteau origine Allemagne, frites et sucrine 28
Simmental beef fillet 6oz tartar from Germany, chips and sucrine
- Filet de bœuf Simmental origine Allemagne mousseline de pomme de terre maison 55
Filet mignon from Germany, homemade pomme purée
- Suprême de volaille, sucrine farcie au bacon, échalottes confites 36
Poultry supreme, bacon stuffed sucrine, candied shallots
- Burger Wagyu français 180g, poivrons confits, cœur de bœuf, roquette, sauce blanche, cantal, frites 39
French Wagyu Burger 6oz, confit peppers, beef heart, arugula, white sauce, cantal cheese, French fries
- Côtelettes d'agneau rôties, polenta verdé, condiment à la pistache 46
Roasted lamb chops, verde polenta, pistachio condiment
- Pluma Ibérique, petits légumes de saison, jus corsé 42
Pluma Ibérico, seasonal vegetables, spicy juice

PÂTES & RISOTTO

Linguine alle vongole, ail, persil Linguine alle vongole, parsley, garlic	34
Gnocchis de la maison Perrin, sauce tomate relevé, stracciatella, huile d'olive de basilic Gnocchi from maison Perrin, spicy tomato sauce, stracciatella, basil olive oil	28
Risotto truffe, éclats d'amandes, copeaux de parmesan, pétales de truffe d'été, jus réduit Truffle risotto, almond, Parmesan shavings, summer truffle petals, reduced juice	38
Linguine à la langouste entière, sauce maison graines de moutarde Whole lobster linguine, homemade sauce with wholegrain mustard	115

ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches en 2 cuissons Fresh fries	10
Frites fraîches truffe et parmesan Truffle parmesan fresh fries	18
Riz jasmin, coco, combava Jasmine rice, coconut, kaffir lime	12
Asperges grillées, huile d'olive, fleur de sel Grilled asparagus, olive oil, fleur de sel	14
Légumes de saison rôtis Roasted seasonal vegetables	10
Mousseline de pommes de terre maison / truffe Homemade potato mousseline / truffle	12/18
Coeur de sucrine Sucrine salad	10
Haricots vert frais, échalote, huile d'olive, fleur de sel Fresh green beans, shallots, olive oil, fleur de sel	14

MENU ENFANT

Pour les enfants de moins de 12 ans - For children under 12

Steak haché ou pavé de saumon ou blanc de volaille croustillant, frites ou purée, 2 parfums de glace au choix Beef patty or cod or crispy chicken breast, fries or mashed potatoes, 2 flavors of ice cream	26
---	----