

TO SHARE

Sélection d'huitres fines de claires Roumégous Selection of fine Roumégous oysters	6 / 12	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

CAVIAR D'EXCEPTION ULTREÏA

Caviar Ulteïa Schrenki Or servi avec condiments, crème d'Isigny et blinis maison
Ulteïa 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, féta AOP, origan, oignons rouges Greek salad, hearty tomato beef, green peppers, cucumber, Kalamata olives, PDO feta, oregano, red onions	26
Houmous maison, grenade menthe coriandre, sommités de chou fleur rôti aux épices tandoori Homemade hummus, pomegranate, mint and coriander, roasted cauliflower with tandoori spices,	23
Poêlée de calamars frais en persillade, citron, piment d'Espelette Pan-fried fresh squid with parsley, lemon, espelette pepper	28
Belle salade Niçoise au thon frais juste saisi Beautiful Niçoise salad with just seared fresh tuna	32
Onctueuse buratta des pouilles, tomates anciennes, gaspacho de tomates, câpres capucine, huile d'olive, basilic Creamy Apulian buratta, heirloom tomatoes, tomato gaspacho, nasturtium capers, olive oil, basil	28
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 Sea bass, sea bream, Saint-Pierre... catch of the day grilled or in a salt crust	selon arrivage
---	----------------

DE NOTRE VIVIER

Langouste, homard bleu, 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	selon arrivage
--	----------------

POISSONS

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

VIANDES

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

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
---	----