


À PARTAGER ~ TO SHARE

-  **Pinsa au caviar d'aubergine - Eggplant caviar pinsa - 18€**
Arancini truffé, stracciatella citron vert et truffe d'été - 28€
Truffled arancini, lime and summer truffle

ENTRÉES ~ STARTERS

-   **La burrata crémeuse, tomates de saison, olives taggiasche, pesto, pignons et balsamique - 26€**
Creamy burrata, seasonal tomatoes, taggiashe olives, pesto sauce, pine nut and balsamic
- Le jaune d'œuf en raviole pochée, sauce bourride émulsionnée - 24€**
Poached egg yolk in ravioli, emulsify bourride sauce
-   **La belle salade de roquette, pecorino, noisettes concassées et truffe d'été - 26€**
Handsome arugula salad, pecorino cheese, crushed hazelnuts and summer truffle
- Carpaccio de thon, marinade soja, sésame, pickles de piment et citron vert - 28€**
Tuna carpaccio, soy marinated, sesame, pepper and lime pickles
- Fleur de courgette en beignet, sauce tomate épicée - 26€**
Fritter zucchini flower, tomato spicy sauce
-  **La daurade en ceviche, marinade passion épicée, oignons rouges, avocat et coriandre - 26€ - plat 32€**
Sea bream ceviche, spicy passion fruit marinade, red onions, avocado and coriander
-  **L'artichaut en salade, olives taggiasche, tomates confites, cébettes, mesclun, parmesan et anchoïade - 30€**
Raw artichoke salad, taggiasche olives, candied tomatoes, spring onions, mesclun salad, parmesan cheese and anchovy paste
-  **King crabe, agrumes, mangue, fenouil croquant, vinaigrette passion, avocat et mayonnaise spicy - 99€**
King crab, citrus, mango, fennel, passion vinaigrette, avocado, spicy mayonnaise



Caviar Casparian « IMPERIAL »
30g - 95€ | 50g - 160€ | 125g - 410€



Végétarien



Sans Gluten

PÂTES ~ PASTA

Gnocchi à la crème de truffe et truffe d'été - 42€

Gnocchi with truffle cream and summer truffle

Ravioli à la truffe, jus de viande truffé et truffe d'été - 39€

Truffle ravioli, truffle gravy and summer truffle

Mezze Maniche homard poché et bisque crémée - 78€

Mezza Manica with poached lobster and creamy bisque

Penne Rigate putanesca style, pesto and burrata - 35€

Penne Rigate putanesca sauce, pesto sauce and burrata cheese

Risotto à la truffe d'été, pignons et parmesan - 43€

Summer truffle risotto, pine nuts and parmesan cheese

Linguine jus Gambero, tomates cerise, basilic, tartare de gambero rosso di Mazara, huile d'olive, citron vert - 80€

Linguine Gambero sauce, cherry, tomatoes, basil, gambero rosso di Mazara tartar, olive oil, lime

À PARTAGER ~ TO SHARE

Linguine bisque crémée, grosses gambas sauvages, ail confit et aromates - 110€

Linguine with creamy bisque, wild prawns, candied garlic and herbs

Linguine bisque crémée, langouste rôtie au beurre basilic et tomates confites - 28€/100g

Linguine creamy bisque, roasted lobster with basil butter and candied tomatoes

VIANDES CUITES AU JOSPER ~ CHARGRILLED MEAT

— LE BŒUF —

 **Tagliata de bœuf salers, roquette et parmesan - France - 38€**

Salers beef tagliata, arugula salad and parmesan cheese

Bavette Black Angus - USA - US Black Angus flank - 36€

Côte de bœuf Black Angus 1kg - USA à partager - 190€

US Black Angus prime rib of beef 1kg to share

Tomahawk Black Angus env 1,2kg - USA, Australie à partager - 249€

US Black Angus tomahawk 1,2kg to share

Le Chateaubriand - France à partager/to share - 500g 160€ | 1kg - 320€

— LE BŒUF WAGYU —

Bavette Wagyu, grade 8+ - Australie - Wagyu beef flank 8+ grade - 55€

Faux-filet de bœuf Wagyu 300g, Kagoshima Japon A5 - 239€

Sirloin steack Wagyu beef

Tomahawk de bœuf Wagyu, grade 6+ env 1,2 - Australie - 420€

Beef tomahawk Wagyu, 6+ grade

— LE PORC —

 **Presa ibérique - Espagne - Iberian pork presa - 35€**

— LE VEAU —

 **Côte de veau première Française 1kg - France à partager - 128€**

French veal chope 1kg to share

— LA VOLAILLE —

 **Coquelet rôti, marinade aux épices - 39€**

Young cockerel, marinated with spices

— L'AGNEAU —

🌾 Carré d'agneau en croûte de pignons, noisettes, cerneaux de noix
Irlande/Espagne - 38€

Rack of lamb in pine nuts, hazelnuts, walnut kernels crust

🌾 Carré d'agneau en croûte de pignons, noisettes, cerneaux de noix
Irlande/Espagne à partager - 84€

Rack of lamb in pine nuts, hazelnuts, walnut kernels crust to share

POISSONS - FISH

🌾 Pavé de cabillaud rôti, sauce vierge - 35€

Roasted thick slide of cod, virgin sauce

🌾 Saku de thon au sésame, sauce oignons caramélisés, salade de pousses
d'épinard et fenouil, marinade de soja - 35€

*Tuna saku with sesame, caramelised onions sauce, baby spinach
and fennel salad, soy marinade*

🌾 Poulpe snacké mini courgettes grillées, olives taggiasche,
tomates cerise et pesto de basilic - 35€

*Snacked octopus, grilled baby zucchini, taggiasche olives, cherry tomatoes
and basil pesto sauce*

🌾 Grosses gambas sauvages rôties, ail confit et arômes - 99€

Roasted shrimps, candied garlic and herbs

La belle sole meunière - Dover sole - 80€

Langouste rôties au beurre basilic et tomates confites - 28€/100g

Spiny lobster with basil butter and candied tomatoes

🌾 Poisson du jour 500g/800g - Fish of the day 500g/800g - 15€/100g

🌾 Grosse pièce de poisson d'élevage à partager 1kg et plus - 17€/100g

Big farm fish of the day to share 1kg and more

🌾 Grosse pièce de poisson sauvage à partager 1kg et plus - 20€/100g

Big wild fish of the day to share 1kg and more

GARNITURES ~ SIDE DISHES 🌿

Écrasé de pommes de terre, noisettes concassées - 9€

Mashed potatoes with crushed hazelnuts

Gnocchi à la truffe - Gnocchi with truffle - 12€

Légumes verts, huile d'olive et croq' sel - 9€

Green vegetables, olive oil and crow'sel

Riz jasmin lait de coco - Jasmin rice in coconut milk - 9€

Cœur de sucrine, huile d'olive citron vert - 9€

Green salad, olive oil with lime

Écrasé de pommes de terre à la truffe - Mashed potato with truffle - 12€

Salade de fenouil croquante, marinade soja - Fennel salad, soja sauce - 9€

SAUCES

Sauce aux poivres - Pepper sauce | Sauce vierge - Virgin sauce

Jus de viande - Gravy | Oignons caramélisés - Caramelised Onions

Harissa - Hot chili pepper

Supplément sauce - Additional sauce - 4€

DESSERTS

LE SOUFLÉ DE SAISON - 16€

Seasonal souffle

LA GAUFRE - 14€

Sauce caramel beurre salé, chantilly vanille tonka, Nutella

Salted caramel sauce, vanilla tonka whipped cream, Nutella

LE BABA AU RHUM - 16€

Baba imbibé aux agrumes et au rhum Flor de cana 18 ans, crème d'isigny à la vanille bio de Madagascar

Baba soak with citrus fruits and with Flor de Cana 18 years rum, isigny cream vanilla flavor

LE MOELLEUX CHOCOLAT - 14€

Cœur coulant vanille, emulsion chocolat, glace yaourt

Flowing vanilla heart, chocolate emulsion, yogurt ice cream

LA PAVLOVA DE FRAISE AU BASILIC - 14€

Meringue croustillante, fraises fraîches au basilic et crème vanillée, sorbet fraise

Crusty meringue, fresh strawberry with basil, vanilla cream and strawberry sorbet

LA SPHÈRE AVOCAT FRAMBOISE - 15€

Sphère croquante de chocolat crémeux et framboises fraîches, crème d'avocat

Crunchy chocolate sphere, creamy and fresh raspberry, avocat cream

LE COOKIE À PARTAGER - 28€

Cookie aux éclats de chocolat et caramel beurre salé, noix de pécan

Chocolate chips cookie, chocolate and salted butter caramel sauce, pecan nuts

LES FRUITS - 32€

Belle assiette de fruits frais à partager

Handsome plate of fresh fruits to share

LES GLACES ET SORBETS (3 BOULES) - 14€

Ice creams and sorbets (3 scoops)

SÉLECTION DE FROMAGES MONS

FROMAGER AFFINEUR MOF - 16€

Cheese selection from MONS cheese cellar

NOS ACCORDS SORBETS, GLACES ET SPIRITUEUX - 18€

Our ice cream, sorbet and spirits combinations

Sorbet citron et vodka - *Lemon sorbet and vodka*

Sorbet framboise et bourbon - *Raspberry sorbet and bourbon*

Sorbet pêche de vigne et gin - *Peach sorbet and gin*

Sorbet mangue et rhum Flor de cana 18 ans

Mango sorbet with Flor de Cana 18 years rum