



À PARTAGER

- Charcuterie maison Montalet : Saucisson sec ... 13 €*
Saucisson sec assaisonné à la truffe ... 14 €
Bonbon de langoustine, vinaigrette mangue piment ... 16 €
Caviar d'aubergine, citron et piment doux ... 16 €
Tarama poutargue et citron vert ... 16 €
Pâté en croute de canard, foie gras à la pistache et pickles de légumes ... 25 €
6x Huîtres Gillardeau spéciales n°3, vinaigre échalotes & beurre de saison ... 26 €

ENTRÉES

- Œufs mimosa à la Parisienne ... 18 €*
Escargots feuilletés au beurre persillé ... 20 €
Gaspacho frais melon-concombre-pastèque, petits croûtons ... 20 €
Cuisses de grenouille façon meunière, piment gingembre ail ... 24 € En plat ... 40 €
Tataki de thon snacké à la Niçoise ... 26 €

POISSONS & FRUITS DE MER

- Vol-au-vent « Paris – Deauville » (crevettes, moules, lotte, champignons), sauce normande ... 38 €*
Filet de bar rôti sur peau, julienne de courgette en rémoulade, sauce paloise ... 44 €
Daurade entière rôtie, condiment à la Putanesca (à partager pour 2) ... 90 €

VÉGÉTARIENS

- Gnocchis, petits pois, pesto de pistache et roquette ... 36 €*
Tomate farcie, boulgour, légumes rôtis, jus végétal ... 36 €



VIANDES

Cuisse de canard confite, jus court miel et estragon, pousses de salade en vinaigrette ... 42 €

Suprême de volaille fermière, fricassée de girolles au jus ... 44 €

Côtelettes d'agneau, gremolata, jus au romarin ... 46 €

Filet de bœuf (180gr min), sauce deux poivres parfumés, pommes gaufrettes ... 48 €

Supplément foie gras poêlé ... 12 €

Côte de bœuf Limousine (à partager pour 2) ... 120 €

GARNITURES

Demi - Cœur de laitue vinaigrette ... 5 €

Purée de pommes de terre montée au beurre ... 5 €

Haricots verts ... 6 €

Frites maison ... 6 €

Ratatouille de saison ... 6 €

FROMAGES

Les Fromages de chez Taka & Vermo, granola maison et chutney (90g) ... 18 €

DESSERTS

Abricots rôtis au miel, crumble au thym, glace vanille ... 16 €

Fraicheur de rhubarbe, fraises gariguettes, sorbet yaourt ... 18 €

Mousse chocolat 70 % tiède, praliné noisette, glace sarrasin ... 18 €

Soufflé chaud façon Pêche Melba (à commander en début de repas) ... 22 €

Assiette de fruits rouges, chantilly maison ... 22 €

L'île flottante à partager, noix de pécan caramélisées ... 24 €

La coupe glacée des Parisiens, 3 parfums au choix parmi nos créations ... 12 €

Sorbets : Yaourt – Citron – Cassis – Framboise – Pêche Blanche

Glaces (œuf) : Vanille Bourbon – Chocolat 68% – Sarrasin

Supplément chantilly maison ... 5 €



TO SHARE

- Charcuterie Maison Montalet : Dry sausage ... 13€*
Dry sausage seasoned with truffle ... 14 €
Langoustine bonbon with mango and chili vinaigrette ... 16 €
Eggplant caviar, lemon and sweet peppers ... 16 €
Tarama, bottarga and lime ... 16 €
Pâté en croute, foie gras with pistachios and pickled vegetables ... 25 €
6x Gillardeau oysters special n°3, seasonal butter and shallots vinegar ... 26 €

STARTERS

- Mimosas eggs à la Parisienne ... 18 €*
Puff pastry snails with parsley butter ... 20 €
Fresh gaspacho melon-cucumber-watermelon, croutons ... 20 €
Meunière butter Frog legs, sweet pepper-ginger-garlic ... 24 € *Main course ... 40 €*
Tuna tataki Nicoise style ... 26 €

FISH & SEAFOOD

- “Paris - Deauville” Puffed pastry “Vol-au-vent” (shrimps, mussels, monkfish, mushrooms),
full-bodied creamy juice ... 38 €*
Roasted seabass filet, zucchini remoulade style, paloise sauce ... 44 €
Whole roasted seabream, à la Putanesca condiment (for 2 people) ... 90 €

VEGGIE

- Gnocchis, fresh peas, pistacchio pesto and arugula ... 36 €*
Stuffed tomato, boulgour, roasted vegetables and seasonal juice ... 36 €



MEATS

- Confit duck leg, honey and tarragon juice, seasoned salad leafs ... 42 €*
Farm poultry, fresh chanterelles and meat juice ... 44 €
Roasted lamb chops, gremolata, rosemary juice ... 46 €
Beef tenderloin (min 180g), green & black pepper sauce, potato wafer crisps ... 48 €
Fried foie gras supplement ... 12 €
Bone-in rib steak Limousine (for 2 people) ... 120 €

SIDES

- Half-heart of lettuce vinaigrette ... 5 €*
Butter mashed potatoes ... 5 €
Green beans ... 6 €
French fries ... 6 €
Seasonal Ratatouille ... 6 €

CHEESES

- Cheeses from Taka & Vermo, home-made granola, chutney (90g) ... 18 €*

DESSERTS

- Roasted apricot with honey, thyme crumble and vanilla ice cream ... 16 €*
Fresh rhubarb, gariguettes strawberries and yogurt sorbet ... 18 €
Warm chocolate mousse 70%, hazelnut praline, buckwheat ice-cream ... 18 €
Warm "Pêche Melba" style soufflé (to be ordered with mains) ... 22 €
Red fruits plate, whipped cream ... 22 €
Floating island to share, caramelized pecans ... 24 €

Ice cream and sorbets of the moment, 3 flavors to choose from our creations ... 12 €
Sorbets: Yogurt – Lemon – Blackcurrant – Raspberry – White peach
Ice-cream (contains egg) : Bourbon vanilla – Chocolate 68% – Buckwheat
Whipped cream supplement ... 5 €