

Huîtres et Fruits de mer

PLATEAU FLANDRIN 270

18 huîtres (assortiment), crevettes roses, bulots, langoustines,
homard Canadien entier

PLATEAU DÉGUSTATION 80

8 huîtres (2 huîtres de chaque), crevettes grises,
crevettes roses, bulots

PLATEAU CRUSTACÉS 135

1/2 homard Canadien, langoustines,
crevettes roses, bulots

Creuses fines de Claire (David Hervé)	Bulots (la portion) 14
N°4 Petites (les 6) 24 N°2 Moyennes (les 6) 34	Crevettes grises (la portion) 14
Creuses spéciales Gillardeau	Crevettes Madagascar bio (les 6) 28
N°2 Moyennes (les 6) 45 N°5 Papillons (les 6) 29	Langoustines (la portion) 41
Spéciales Krystales (Normandie)	Le demi-homard Canadien 49
N°2 Moyennes (les 6) 44	Homard Canadien entier 95
Belons Cadoret N.0 (Les 6) 53	Caviar Ossetra Royal de la maison Petrossian (30grs) 125

Les Entrées

Froides

Œufs bio mayonnaise 16
Saumon fumé de la maison Petrossian, crème fermière 39
King crabe 75
Céleri rémoulade 20
Artichauts violets à cru, vieux parmesan, huile d'olive vierge 25
Carpaccio de tomates anciennes, mozzarella di bufala, basilic frais 25
Jambon de parme Sant'Illario 30 mois 25

Chaudes

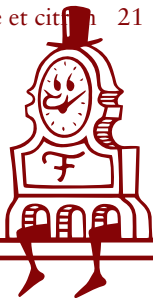
Velouté de butternut, copeaux de châtaignes 20
Tarte fine à la tomate 26
Poêlée de girolles, oeuf poché 28
Pommes de terre tièdes, ventrèche de thon Ortiz, câpres 27
Gros escargots de Bourgogne 22
Croustillants de crevettes, mesclun d'herbes, sauce tartare 22
Nems vietnamiens 28
Cuisses de grenouille en persillade 23
Œufs brouillés à la truffe d'automne 29

Cru

Saumon mariné à l'aneth 28	Carpaccio de bar, stracciatella et poutargue 29
Tartare de thon, avocat, piment doux, menthe fraîche 32	

Salades

Salade de figues, burrata, laitue, verveine et menthe fraîche 28	
Cœur de laitue, vinaigrette parisienne, vieux parmesan 17	
Salade de homard Canadien, avocat, mangue 48	Carpaccio d'avocat, betterave, huile d'olive et citron 21
Salade de haricots verts, champignons de Paris, roquette, vieux parmesan 20	
Salade frisée, chèvre chaud de Mr Dubois, noix 26	



Les Plats

À partager (pour 2 personnes)

Bar entier	135	Turbot ou Saint-Pierre entier	140
Pièce de bœuf d'exception	PM	Côte de bœuf / Côte de veau de lait	145
Poulet fermier entier rôti au jus ou aux morilles	69 / 75		

Pâtes & Risotto

Linguine au homard Canadien, condiments tomatés	52
Ravioles de langoustines, émulsion à l'estragon	41
Risotto à la truffe d'automne	42

Poissons

Dos de saumon cuit sur la peau, citron, brocolettis	34
Poulpes sautés, poivrons del Piquillo, roquette	42
Dos de cabillaud rôti aux morilles, épinards frais	45
Sole de St-Gilles-Croix-de-Vie, meunière ou sèche	75
Pavé de bar, sauce vierge, poêlée d'artichauts	46
Tartare de saumon frais à l'aneth, salade d'endives	36

Viandes

Carpaccio de boeuf, roquette, parmesan et câpres	32
Steak tartare Charolais	30
Aller-retour, salade d'herbes	30
Bacon cheese burger	38
Foie de veau poêlé, pommes purée	32
Vol-au-vent de ris de veau aux morilles	44
Côtelettes d'agneau Allaiton rôties au thym frais	39
Filet de bœuf traditionnel au poivre ou béarnaise	48
Escalope Milanaise, roquette, tomates Datterini	39

GARNITURES

Salade verte	10	Brocolettis	12	Haricots verts frais	12
Pommes purée	12	Frites fraîches	12		
Épinards vapeur ou à la crème	12	Riz au jasmin	12		
Ratatouille	12				

Les Desserts

FROMAGES

Fromages de Monsieur Dubois	20
Assortiment de Brillat truffé, Comté fruité 22 mois, Tomme de brebis, Chèvre cendré, confiture de cerise noire	

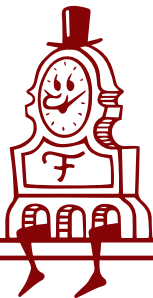
GLACES ARTISANALES

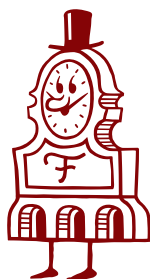
Crèmes glacées artisanales (Philippe Faur)	6 / 12 / 18
Glaces (vanille, café, pistache)	
Sorbets (chocolat, citron, framboise, coco)	

Chouquettes à la crème vanillée, chocolat	15	Millefeuille à la vanille fraîche	16	Fraisier au Mascarpone	16
Tarte au citron renversé	15	Tarte fine aux pommes	15	Tarte fine au chocolat chaud	16
Baba au vieux rhum	18	Citron ou orange givrés Fruttini	19		
Fraises et framboises, chantilly	22	Fouetté de fromage blanc allégé, fruits de saison	15		

À partager

Île flottante au praliné rose	28	Noix de coco givrée Fruttini	45
Pavlova aux fruits rouges	39		





Oysters and Seafood

THE FLANDRIN PLATTER 270

18 oysters, pink shrimps, sea snails, crab claws, langoustines,
a whole Canadian lobster

TASTING PLATTER 80

8 oysters, grey shrimps, pink shrimps, sea snails

SHELLFISH PLATTER 135

Half a Canadian lobster, langoustines,
pink shrimps, crab claws, sea snails

Creuses fines de Claire (David Hervé)	Sea snails (per portion)	14
N°4 Petites (les 6) 24	Grey shrimps	14
N°2 Moyennes (les 6) 34	Organic Madagascan shrimps (les 6)	28
Creuses spéciales Gillardeau	Langoustines (per portion)	41
N°2 Moyennes (les 6) 45	N°5 Papillons (les 6)	29
Spéciales Krystales (Normandie)	Half a Canadian lobster	49
N°2 Moyennes (les 6) 44	A whole Canadian lobster	95
Belons Cadoret N.0 (Les 6) 53	Maison Petrossian Ossetra Royal caviar (30g)	125

Starters

Cold

Celery root remoulade	20
Maison Petrossian smoked salmon, fresh cream	39
King crab	75
Organic egg mayonnaise	16
Raw purple artichoke, aged parmesan, virgin olive oil	25
Heirloom tomato carpaccio, buffalo mozzarella, fresh basil	25
30-month Sant'Ilario Parma ham	25

Hot

Butternut soup, chestnut shavings	20
Tomato tart	26
Pan-fried girolles, poached egg	28
Ortiz white tuna ventresca, potatoes, capers	27
Burgundy snails (6)	22
Crispy shrimps, mixed leaves, tartare sauce	22
Vietnamese spring rolls	28
Frogs' legs in parsley sauce	23
Scrambled eggs with autumn truffle	29

Raw

Marinated salmon with dill, green salad	28
Sea bass carpaccio, stracciatella, bottarga	xx
Tuna tartare, avocado, hot pepper, fresh mint	32

Salads

Figs, burrata, lettuce, verbena and fresh mint salad	28
Lettuce heart, French dressing, parmesan	17
Canadian lobster salad, avocado and mango	48
Avocado carpaccio, beetroot, olive oil, lemon	21
Green bean salad, Paris mushrooms, rocket, aged parmesan	20
Frisée, warm goat's cheese and walnuts salad	26

Mains

To Share (For 2 people)

Whole sea bass	135	Whole turbot or John Dory	140
Premium beef fillet	MP	Prime rib / Milk-fed veal chop	145
Whole roasted chicken with jus or morels			

Pasta

Canadian Lobster linguine, tomato seasoning	52
Langoustine ravioli, tarragon emulsion	41
Autumn truffle risotto	42

Fish

Crispy skin salmon, lemon, broccolini	34
Pan-fried squid, Piquillo peppers, rocket	42
Roasted codfish with morels, fresh spinach	45
Buttery sole or plain grilled sole	75
Sea bass steak, sauce vierge, artichoke poêlée	46
Salmon tartar with dill, chicory salad	36

Meat

Beef carpaccio, rocket, parmesan and capers	32
Steak tartar	30
Quick-cooked steak, herb salad	30
Bacon cheese burger	38
Pan-fried veal liver, mashed potato	32
Calf sweetbread and Morel mushroom vol-au-vent	44
Suckling lamb chops roasted with fresh thyme	39
Beef tenderloin with pepper or bearnaise sauce	48
Veal Milanese, rocket, Datterini tomatoes	39

SIDES

Green salad	10	Brocolettis	12	Green beans	12	Mashed potato	12	French fries	12
Steamed or creamed spinach		12	Jasmine rice		12	Ratatouille			

Desserts

CHEESE

Cheeses from Mr Dubois	20
A selection of truffled Brillat, 22-month fruity Comté, Sheep's tomme, goats cheese, black cherry jam	

ARTISANAL ICE CREAM

Handmade ice creams and sorbets (Philippe Faur)	6 / 12 / 18
Ice creams (vanilla, coffee, pistachio) Sorbets (chocolate, lemon, raspberry, coconut)	

Vanilla cream-filled puffs, chocolate dipping sauce	15	Fresh vanilla millefeuille	16	Strawberry cake with mascarpone	16				
Upside down lemon tart	15	Apple tart	15	Rum Baba	18	Thin chocolate tart	16	Fruttini frosted lemon or orange	19
Strawberries and raspberries with whipped cream		22		Whipped 0% low-fat fromage blanc, seasonal fruits		15			

To share

Floating Island with pink praline	28	Fruttini frosted coconut	45
Red berry pavlova			