



Menu déjeuner

Du lundi au vendredi, de 12h à 14h30

Entrées / Plat ou Plat / Dessert : 35 €

Entrées / Plat / Dessert : 42 €

Entrées

Carpaccio de daurade au vinaigre de dattes et figues fraîches

Sea bream carpaccio with date vinegar and fresh figs

ou
or

Velouté de carottes et espuma au cumin, croûtons briochés 

Carrot velouté with cumin espuma and brioche croutons

Plats

Onglet de bœuf, sauce échalotes au vin rouge et purée

Beef hanger steak with red wine shallot sauce and mashed potatoes

ou
or

Risotto aux champignons de saison 

Seasonal mushroom risotto

Desserts

Omelette norvégienne

Omelette norvégienne

ou
or

Mousse au chocolat et caramel beurre salé

Chocolate mousse with salted butter caramel

 : Offre végétarienne / Veggie option

Tous nos prix sont indiqués en Euros. Service compris, Prix TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande.
All our prices are indicated in euros. Service included – Price includes all taxes. Allergen list available on request.

Entrées

Velouté de champignons, espuma d’herbes et croûtons briochés 	17
Creamy mushroom soup, herb espuma, and brioche croutons.	
Gravelax de daurade, marinade passion-piment, papaye verte, quinoa soufflé	21
Sea bream gravlax, passion fruit and chili marinade, green papaya, and puffed quinoa	
Tatin d’oignons de Roscoff, crème crue au thym 	17
Roscoff onion tarte Tatin, raw cream infused with thyme	
Poireaux vinaigrette et truite fumée	15
Leeks with vinaigrette and smoked trout	
Chou kale, vinaigrette au miso, noix de pécan et vieux Comté	16
Kale salad, miso vinaigrette, pecan nuts, and aged Comté cheese	
Véritable César 	15
Caesar salad	
Stracciatella, caramel de barolo et figues rôties, huile de basilic 	19
Stracciatella, Barolo caramel and roasted figs, basil oil	
Tonnato Vitello	24
Tonnato Vitello	

Garnitures

Purée de pommes de terres maison	6
Mashed potatoes	
Poêlée de champignons de saison	8
Sautéed seasonal mushrooms	
Pommes de terre grenailles rôties au four	6
Roasted potatoes	
Salade et parmesan	4
Mixed green salad with parmesan	

Plats

Tartare de bœuf, jaune d’œufs confits et brioche	26
Beef tartare, candied egg yolk and brioche	
Paccheri, crème de potiron au pecorino et chair de crabe bleu de Méditerranée	29
Paccheri with pumpkin cream, pecorino, and Mediterranean blue crab	
Demi-coquelet en crapaudine, sauce diable	28
Butterflied half spring chicken, devil sauce	
Pavé de lieu jaune snacké, carottes fanes et beurre nantais à l’avruga	30
Seared pollock fillet, baby carrots, and Nantais butter with Avruga	
Joue de bœuf « bourguignon »	32
Beef cheek "Bourguignon"	
Aubergine comme un steak au poivre 	21
Eggplant like a pepper steak	

Desserts

Crème renversée au caramel	10
Crème caramel	
Tarte croustillante aux figues noires, yaourt grec glacé	12
Crispy black fig tart, frozen Greek yogurt	
Sundae au popcorn et caramel au beurre salé	12
Popcorn sundae with salted butter caramel	
Affogato al caffè	7
Affogato al caffè	

 : Offre végétarienne / Veggie option

Tous nos prix sont indiqués en Euros. Service compris, Prix TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande.
All our prices are indicated in euros. Service included – Price includes all taxes. Allergen list available on request.