

# Cocktails

**LIMONCELLO SPRITZ — 16**
Limoncello, Champagne Pol Roger,
jus de citron, eau pétillante

**MRS MULLER — 18**
Gin Mrs Muller, Fever-Tree tonic, baies roses

**ESPRESSO MARTINI — 17**
Vodka, espresso, liqueur Kahlúa

**DRY MARTINI — 17**
Vodka ou gin, Martini Bianco

**FRENCH 75' — 17**
Gin, Champagne Pol Roger,
jus de citron, cerise amarena

**MOSCOW MULE — 16**
Vodka, Fever-Tree Ginger Beer,
jus de citron vert

**NEGRONI — 15**
Campari, Martini Rosso, gin

**NO-SPRITZ — 12**
Spritz sans alcool

## EN ATTENDANT

**TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD** . . . . . 29
& Confiture de figues
*Duck foie gras terrine & fig jam*

**ŒUFS BIO, MAYONNAISE** . . . . . 9
*Organic eggs, mayonnaise*

**TERRINE DU CHEF & CORNICHONS « MAISON MARC »** . . . . . 14
*Chef's terrine & house pickles*

**PATA NEGRA 100g. TRANCHÉE MINUTE & GROS CÂPRES** . . . . . 26
*Pata negra 100g. sliced to order & capers*

**TARAMA D'OURSIN** . . . . . 13
*Sea urchin taramasalata*

# Entrées

**TARTARE DE BAVETTE AU COUTEAU « MINUTE » !** . . . . . 18
*Hand-cut beef tartare*

**LE PÂTÉ EN CROÛTE DE L'AFFABLE** . . . . . 36
*L'AFFABLE pâté en croûte*

**CARPACCIO DE SAINT-JACQUES AUX AGRUMES** . . . . . 22
*Scallop carpaccio with citrus*

**FOIE GRAS POÊLÉ, GASTRIQUE AU CIDRE** . . . . . 22
*Pan-seared foie gras, cider gastrique*

**SUPIONS POÊLÉS EN PERSILLADE, AÏOLI** . . . . . 18
*Pan-fried baby squid, parsley and garlic, aioli*

# Plats

**PIGEON EN FEUILLETÉ, EMBEURRÉE DE CHOU** . . . . . 42
*Pigeon in puff pastry, buttered cabbage*

**FILET DE BŒUF FRANÇAIS** . . . . . 40
Sauce au poivre et gratin dauphinois
*French beef fillet, peppercorn sauce, potato gratin*

**RIS DE VEAU AUX MORILLES** . . . . . 55
Sauce vin jaune et tagliatelles
*Veal sweetbreads, morels, vin jaune, tagliatelle*

**AILE DE RAIE RÔTIE AU THYM** . . . . . 30
Fumet réduit, fondue de poireaux
*Roasted skate wing, thyme, reduced fumet, leek fondue*

**SÉRIOLE GRILLÉE** . . . . . 32
Sauce vierge et écrasé de pommes de terre
*Grilled amberjack, sauce vierge, crushed potatoes*

**RISOTTO À LA CHÂTAIGNE** . . . . . 28
*Chestnut risotto*



**GARNITURE — 8**

**SALADE DE JEUNES POUSSES**
*Young leaf salad*

**CAROTTES MULTICOLORES GLACÉES AU BEURRE**
*Butter-glazed heirloom carrots*

**PURÉE DE POMMES DE TERRE**
*Potato purée*

# Suggestions

**CÔTE DE VEAU À PARTAGER** . . . . . 55/PERS.
Purée de pommes de terre, jus corsé
*Veal chop to share, potato purée, rich jus*

**LE POISSON DU JOUR** . . . . . ARDOISE
*Catch of the day*

**SÉLECTION DE FROMAGES**
**15**
Affinés par «Marie-Anne Cantin»
*Cheese selection, aged by "Marie-Anne Cantin"*

# Desserts

**L'INCONTOURNABLE SOUFFLÉ AU CHOCOLAT** . . . . . 16
Crème fouettée sans sucre à la vanille
*The signature chocolate soufflé, unsweetened vanilla whipped cream*

**ANANAS VICTORIA RÔTI AU RHUM** . . . . . 15
*Glace cannelle*
*Roasted Victoria pineapple with rum, cinnamon ice cream*

**RIZ AU LAIT À PARTAGER, POIRE AU SIROP & CARAMEL** . . . . . 22
Portion individuelle 14€ / Single portion 14 €
*Rice pudding to share, pear in syrup & caramel*

**LE COLONEL** . . . . . 14
*The "colonel"*

**GLACES ET SORBETS MAISON** . . . . . 6
Parfums du jour, annoncés en salle
*Homemade ice creams and sorbets, flavours of the day*

Carte des allergènes disponible à la demande. Prix nets en euros,
taxes et services inclus. Allergens available upon request.
Prices are net in euros, inclusive of taxes and service charges.