



POUR COMMENCER | TO START

Nems légumes gambas Spring rools vegetable prawns	20
Croque-monsieur à la truffe Truffle croque-monsieur	25
Fines tranches de Cecina de Wagyu Thin slices of Wagyu Cecina	29
Saumon fumé norvégien, Maison Kaviari Norwegian smoked salmon, Maison Kaviari	34
Tarama corail d'oursin, Maison Kaviari Sea urchin roe tarama, Maison Kaviari	23
Assortiment d'houmous, caviar d'aubergines, tzatziki Hummus, eggplant caviar, tzatziki	10-19-27

LES ENTRÉES | STARTER

Rosace d'avocats, pamplemousse, herbes fraîches, huile d'olive et citron Avocado rosace, grapefruit, fresh herbs, olive oil & lemon	19
Carpaccio de bœuf, câpres, copeaux de parmesan Beef carpaccio, capers, parmesan shavings	29
Gros escargots de Bourgogne 6 pièces Very large burgundy snails 6 pièces	22
Foie gras mi-cuit maison, chutney de saison Homemade semi-cooked foie gras, seasonal chutney	34
Chair de tourteau, poivre rouge de Pondichéry Crab meat, red Pondicherry pepper	29
Omelette bio, champignons de Paris, herbes fraîches Organic omelette, Paris mushrooms & fresh herbs	27
Tartare de saumon, gingembre, citron vert Salmon tartare, ginger, lime	29

LES SALADES | SALADS

Sucrine, copeaux de parmesan, vinaigrette parisienne Baby romaine, parmesan shavings, Parisian vinaigrette	17
Salade de concombres, fêta, canneberges séchées, aneth, orange Cucumber salad, feta, dried cranberries, dill, orange	24
Tomates d'antan, burrata, pesto Heirloom tomatoes, burrata, pesto	24
Salade César Caesar salad	29
Salade grecque, pain pita Greek salad, pita bread	26
Carpaccio de tomates anciennes Heirloom tomato carpaccio	22
Salade niçoise, thon de Méditerranée mi-cuit Niçoise salad, semi-cooked Mediterranean tuna	32

LES VIANDES | MEAT

Suprême de volaille, rôtie, jus réduit Roasted chicken supreme, reduced jus	27
Escalope de veau à la viennoise Viennese-style veal escalope	30
Cheeseburger	32
Foie de veau, jus de veau déglacé au vinaigre de Xérès Veal liver, veal jus deglazed with sherry vinegar	36
Carré d'agneau en croûte d'herbes Herb-crusted rack of lamb	44
Filet de boeuf au poivre, sauce au poivre Pepper-crusted beef fillet, pepper sauce	49
Tartare de bœuf « Matignon » The Matignon's Beef Tartare	30

LES POISSONS | FISH

Filet de merlan, tombée d'épinards, sauce vierge Whiting fillet, wilted spinach, sauce vierge	29
Poulpe, sauce vierge, écrasé de pommes de terre Octopus with sauce vierge & crushed potatoes	34
Saumon, légumes grillés Salmon, grilled vegetables	35
Pavé de bar, artichauts poivrade Seabass fillet, baby artichokes	38
Sole meunière ou sèche Sole meunière or dry	76
Tartare de thon de Méditerranée, concassé d'avocat Mediterranean tuna tartare, avocado	35
Poisson du jour Fish of the day	PM

LES PÂTES | PASTA

Spaghetti aux framboises Raspberry spaghetti	29
Coquillettes au homard Creamy lobster pasta	49
Linguine à l'arrabbiata Arrabbiata linguine	27

A C C O M P A G N E M E N T S S I D E Inclus avec chaque plat Included with each main			
Salade verte Green salad	10	Frites fraîches French fries	12
Haricots verts frais Green beans	12	Épinards vapeur ou à la crème Spinach	12
Pommes purée Mashed potatoes	12	Riz basmati Basmati rice	12
Tomates anciennes Heirloom tomato	12		

FROMAGE | CHEESE

Saint Nectaire fermier Farmhouse Saint-Nectaire	17
---	----

LES DESSERTS

Carpaccio de melon, vanille, citron vert Melon carpaccio, vanilla, lime	18
Pêches rôties à la cardamome, poivre noir, vanille, miel Roasted peaches with cardamom, black pepper, vanilla, honey	18
Poêlée d'abricots de Provence, glace vanille Sautéed Provence apricots, vanilla ice cream	16
Brioche façon pain perdu, cerises Amarena Brioche French, Amarena cherries	16
Pavlova aux fruits rouges à partager Red berries pavlova to share	38
Tarte aux pêches, romarin Peach tart, rosemary	16
Profiteroles, glace vanille et chocolat chaud Profiteroles, vanilla ice cream, hot chocolate	19
La coupe du Berkeley The Berkeley Coupe Framboises fraîches, glace vanille bourbon, chantilly, coulis fruits rouge Fresh raspberries, Bourbon vanilla ice cream, whipped cream, red berry coulis	17
Fraise Melba Strawberry Melba	17
Fondant au chocolat, glace vanille Chocolate fondant, vanilla ice cream	19
Crèmes glacées et sorbets artisanaux Philippe Faure	6 12 18