

# GRANDS BOULEVARDS

EXPERIMENTAL

Head Chef Giovanni Passerini

## Déjeuner

Entrée & plat ou Plat & dessert 27€

Entrée, plat & dessert 33€

### Entrées

Tarte fine, courgettes à la scapece, menthe & scamorza fumée

Crudo de thon de ligne, haricots verts, concombre & coriandre

Suppli al telefono, aioli au jus corsé, jardinière & cerfeuil

### Plats

Linguine, ragoût de seiche, beurre blanc, savagnin, petit pois & ail des ours

Ravioli del Pastificio, ricotta, épinards, beurre à la sauge & parmesan

Poulet jaune alla diavola, pommes de terre écrasées aux herbes, chou pointu, pimentón & yuzu kosho

Patates douces marinées, labneh, sarrasin grillé, salade d'aromates, citron confit & olives taggiasche

### Desserts

Assiette de fromage du moment

Affogato al caffè, chocolat noir & coriandre

Pavlova, kiwi, oseille, pistache & citron vert

Tarte fraises & glace au lait

---

### La sélection de notre sommelier

#### Vins rouges

Pic Saint Loup – Domaine de l'Hortus – 2023 – 9€

Italie – La Spinetta – Terre di Pisa – Sangiovese – 2021 – 13€

#### Vins blancs

Vino de Cadiz – Barbadillo – Palomino Fino – 2023 – 11€

Domaine Dampt – Chablis Vieille vigne – 2020 – 15€

✓ *vegetarian starters and dishes* |  *Vegan option on request*

Tous nos produits (de saison) sont sourcés par notre chef  
et proviennent de petits producteurs qui travaillent dans une démarche d'agriculture raisonnée  
Prix net en euros / service compris

# GRANDS BOULEVARDS

EXPERIMENTAL

Head Chef Giovanni Passerini

## Lunch

Starter & main or Main & dessert 27€

Starter, main & dessert 33€

## Starters

Thin tart, zucchini scapece, mint & smoked scamorza

Line-caught tuna crudo, green beans, cucumber & coriander

Suppli al telefono, aioli with reduced jus, giardiniera & chervil

## Mains

Linguine, cuttlefish ragout, beurre blanc, Savagnin, green peas & wild garlic

Ravioli del Pastificio, ricotta, spinach, sage butter & parmigiano

Yellow chicken alla diavola, crushed herb potatoes, pointed cabbage, pimentón & yuzu kosho

Marinated sweet potatoes, labneh, toasted buckwheat, herb salad, preserved lemon & Taggiasca olives

## Desserts

Cheese plate of the moment

Affogato al caffè, dark chocolate & coriander

Pavlova, kiwi, sorrel, pistachio & lime

Strawberry and almond tart & milk ice cream

---

## Our sommelier's selection

### Red Wines

Pic Saint Loup – Domaine de l'Hortus – 2023 – 9€

Italie – La Spinetta – Terre di Pisa – Sangiovese – 2021 – 13€

### White Wines

Vino de Cadiz – Barbadillo – Palomino Fino – 2023 – 11€

Domanine Dampt – Chablis Vieille vigne – 2020 – 15€

✓ vegetarian starters and dishes |  Vegan option on request

All our (seasonal) products are sourced by our chef  
and come from small producers who work in a sustainable agriculture approach  
Net price in euros / service included