

GRANDS BOULEVARDS

EXPERIMENTAL

Head Chef Giovanni Passerini

Lunch

Starter & main or Main & dessert 27€

Starter, main & dessert 33€

Starters

VITELLO TONNATO

Giardiniera, Buckwheat & Wild Rocket

ZUCCHINI TEMPURA

Gribiche, Fig Leaf, Cucumber & Melon

LINE-CAUGHT TUNA CARPACCIO

Bell Peppers, Oregano & Scrocchiarella

Mains

RAVIOLI DEL PASTIFICIO

Ricotta & Spinach, Sage Butter & Parmigiano

GRILLED OCTOPUS

Bean & Corn Salad, Verbena Emulsion

EGGPLANT PARMIGIANA

Marinated Purple Aubergine, Confit Datterino Tomatoes,
Mozzarella di Bufala & Parmigiano Espuma

Desserts

WILD BLUEBERRY ALMOND TART & FIOR DI LATTE ICE CREAM

TIRAMISU

CHEESE PLATE OF THE MOMENT

Our Sommeliers Selection

Red Wines

Côtes de Provence – Clos Cibonne – 2023 – 10€

Marabino - Nero D'Avola – 2020 – 13

White Wines

Muscadet Sèvre et M. sur Lie Les vignes Saint Vincent – 2023 – 11€

Domaine Dampt – Chablis Vieille vigne – 2020 – 15€

Rosé

Côtes de Provence – Minuty – Prestige 2025 – 11€

 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

GRANDS BOULEVARDS

EXPERIMENTAL

Head Chef Giovanni Passerini

Déjeuner

Entrée & plat ou Plat & dessert 27€

Entrée, plat & dessert 33€

Entrées

VITELLO TONNATO

Giardiniera Sarrasin & Roquette sauvage

TEMPURA DE COURGETTES

Gribiche, Feuille de figuier, Concombre & Melon

CARPACCIO DE THON DE LIGNE

Poivrons, Origan & Scrocchiarella

Plats

MACCHERONCINI AU RAGOÛT DE COCHON

Crudo de tomate & Ricotta fumée

RAVIOLI DEL PASTIFICIO

Ricotta et épinards Beurre à la sauge & Parmigiano

POULPE GRILLÉ

Salade de haricots et maïs & Émulsion verveine

AUBERGINE À LA PARMIGIANA

Aubergine violette marinée, Datterino confite,
Mozzarella di bufala & Espuma Parmigiano

Desserts

TARTE AMANDE ET MYRTILLE SAUVAGE & GLACE FIOR DI LATTE

TIRAMISU

ASSIETTE DE FROMAGE DU MOMENT

La sélection de notre sommelier

Vins rouges

Côtes de Provence – Clos Cibonne – 2023 – 10€

Marabino - Nero D'Avola – 2020 – 13

Vins blancs

Muscadet Sèvre et M. sur Lie Les vignes Saint Vincent – 2023 – 11€

Domaine Damp – Chablis Vieille vigne – 2020 – 15€

Vin rosé

Côtes de Provence – Minuty – Prestige 2025 – 11€

✓ 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