

LA SÉLECTION D'HORS D'ŒUVRES

Selection of hors d'œuvres

Tapenade

Tapenade of Niçoise olives with anchovy puree

Petits farcis Niçois

Mediterranean vegetables stuffed with veal

Poivrons à l'huile d'olive Sweet peppers with olive oil

Pissaladière

Caramelized onion tart with anchovies

Betterave marinée Marinated beetroot

Tomates & thon Tomatoes & tuna

Escargots sauvages de Bourgogne Wild Bourgnogne snails

Salade d'artichauts & crème d'anchois Artichoke salad & anchovies cream

Salade de lentilles vertes Green lentils salad

Salade d'endives & gorgonzola Endives salad, stilton & caramelised walnut

Salade de haricots verts au foie gras French beans with foie gras salad

Burrata & tomates Burrata cheese with tomatoes & basil

Tartare de thon Tuna tartar

Carpaccio de sériole du Japon & avocat Yellowtail with avocado and citrus dressing

Daurade marinée Marinated sea bream

Crevettes tièdes à l'huile d'olive Warm prawns with olive oil

Aubergine grillée, mozzarella & crevettes au pistou Grilled eggplant with mozzarella, prawns & pistou

Calamars frits Deep fried baby squids

Beignets de fleur de courgettes Zucchini blossoms with parmesan



VOLZHENKA

VOLZHENKA CAVIAR

OSCIETRA

50g
125g
250g
500g

SEVRUGA

50g
125g
250g
500g



CAVIAR PETROSSIAN

OSSETRA

50g
125g
250g
500g

TSAR IMPERIAL

50g
125g
250g
500g

PRIX EN EURO, TAXES INCLUSES

NOUS TENONS À LA DISPOSITION DE NOTRE CLIENTÈLE LA TRAÇABILITÉ DE TOUTES NOS VIANDES. CUSTOMERS ARE FREE TO ENQUIRE ABOUT THE TRACEABILITY OF ALL OUR MEAT

LES PLATS PRINCIPAUX

Main courses

✓ **Gnocchis à la tomate fraîche**

Gnocchi with cherry tomatoes, garlic and parmesan cheese

✓ **All' Arrabiata**

Pasta with tomatoes and chili

✓ **Rigatoni aux truffes**

Rigatoni pasta with truffle

Pâtes au bœuf

Pasta with beef ragout and mushrooms

🍷 **Grosses crevettes grillées**

Grilled king prawns

🍷 **Loup de mer préparé en croûte de sel (2 pers. approx. 1,2kg)**

Salt-crusted whole sea bass

Sole meunière (approx. 700g)

« Meunière » sole fish

🍷 **Filet de loup « façon Nicole »**

Sea bass filet « Nicole style »

🍷 **Daurade entière au citron**

Whole sea bream baked in papillote with lemon, herbs & olive oil

✓ 🍷 **Œufs brouillés à la truffe**

Scrambled eggs with truffle

🍷 **Entrecôte grillée**

Grilled rib eye steak 400g

🍷 **Côte de veau grillée**

Grilled veal chop

🍷 **Côtelettes d'agneau Vivienne**

Grilled lamb cutlets with smoked eggplant

🍷 **Coquelet au citron confit**

Roast baby chicken with confit lemon

*** **Poulet entier au foie gras (idéal pour 3pers.)**

Whole roast black leg chicken with foie gras (subject to availability)

*** **Gigot d'agneau*****

Leg of lamb with spiced couscous (subject to availability)

✓ 🍷 **Brocolis ou haricots verts**

Steamed broccolini or green beans

✓ 🍷 **Frites maison**

Homemade french fries

✓ 🍷 **Salade de mesclun**

Mesclun salad

✓ 🍷 **Gratin dauphinois**

Baked gratinated potatoes

✓ 🍷 **Purée à la truffe**

Truffle mashed potatoes

Food «à la minute» served when it's ready

✓ **Végétarien - Vegetarian** 🍷 **Sans gluten - Gluten free**

PRIX EN EURO, TAXES INCLUSES

NOUS TENONS À LA DISPOSITION DE NOTRE CLIENTÈLE LA TRAÇABILITÉ DE TOUTES NOS VIANDES. CUSTOMERS ARE FREE TO ENQUIRE ABOUT THE TRACEABILITY OF ALL OUR MEAT