

# 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 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 & 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