

# LA SÉLECTION D'HORS D'ŒUVRES

Selection of hors d'œuvres

## **Tapenade 17**

Tapenade of Niçoise olives with anchovy puree

## **Petits farcis Niçois 37**

Mediterranean vegetables stuffed with veal

## **Poivrons à l'huile d'olive 35**

Sweet peppers with olive oil

## **Pissaladière 28**

Caramelized onion tart with anchovies

## **Betterave marinée 34**

Marinated beetroot

## **Tomates & thon 38**

Tomatoes & tuna

## **Escargots de Bourgogne 44**

Wild Bourgnogne snails

## **Salade d'artichauts & crème d'anchois 44**

Artichoke salad & anchovies cream

## **Salade de lentilles vertes 34**

Green lentils salad

## **Salade d'endives & gorgonzola 38**

Endives salad, stilton & caramelised walnut

## **Salade de haricots verts au foie gras 38**

French beans with foie gras salad

## **Burrata & tomates 34**

Burrata cheese with tomatoes & basil

## **Tartare de thon 41**

Tuna tartar

## **Carpaccio de sériole & avocat 44**

Yellowtail with avocado and citrus dressing

## **Daurade marinée 41**

Marinated sea bream

## **Crevettes tièdes à l'huile d'olive 41**

Warm prawns with olive oil

## **Aubergine grillée, mozzarella & crevettes au pistou 41**

Grilled eggplant with mozzarella, prawns & pistou

## **Calamars frits 39**

Deep fried baby squids

## **Beignets de fleur de courgettes 38**

Zucchini blossoms with parmesan



VOLZHENKA

### VOLZHENKA CAVIAR

#### OSCIETRA

50g: 440  
125g: 1 100  
250g: 2 200  
500g: 4 400

#### SEVRUGA

50g: 490  
125g: 1 220  
250g: 2 500  
500g: 5 000



### CAVIAR PETROSSIAN

#### OSSETRA

50g: 460  
125g: 1 100  
250g: 2 200  
500g: 4 600

#### TSAR IMPERIAL

50g: 475  
125g: 1 220  
250g: 2 400  
500g: 4 750

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 51**

*Gnocchi with cherry tomatoes, garlic and parmesan cheese*

✓ **All' Arrabiata 49**

*Pasta with tomatoes and chili*

✓ **Rigatoni aux truffes 68**

*Rigatoni pasta with truffle*

**Pâtes au bœuf 59**

*Pasta with beef ragout and mushrooms*

🍷 **Grosses crevettes grillées 72**

*Grilled king prawns*

🍷 **Loup de mer préparé en croûte de sel 220 (2 pers. approx. 1,2kg)**

*Salt-crusted whole sea bass*

**Sole meunière 160 (approx. 700g)**

*« Meunière » sole fish*

🍷 **Filet de loup « façon Nicole » 78**

*Sea bass filet « Nicole style »*

🍷 **Daurade entière au citron 72**

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

✓ 🍷 **Œufs brouillés à la truffe 56**

*Scrambled eggs with truffle*

🍷 **Entrecôte grillée 88**

*Grilled rib eye steak 400g*

🍷 **Côte de veau grillée 78**

*Grilled veal chop*

🍷 **Côtelettes d'agneau Vivienne 78**

*Grilled lamb cutlets with smoked eggplant*

🍷 **Coquelet au citron confit 75**

*Roast baby chicken with confit lemon*

\*\*\***Poulet entier au foie gras 190\*\*\* (idéal pour 3pers.)**

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

\*\*\***Gigot d'agneau 190\*\*\***

*Leg of lamb with spiced couscous (subject to availability)*

✓ 🍷 **Brocolis ou haricots verts 21**

*Steamed broccolini or green beans*

✓ 🍷 **Frites maison 18**

*Homemade french fries*

✓ 🍷 **Salade de mesclun 18**

*Mesclun salad*

✓ 🍷 **Gratin dauphinois 19**

*Baked gratinated potatoes*

✓ 🍷 **Purée à la truffe 21**

*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