

LA SÉLECTION D’HORS D’ŒUVRES
Selection of hors d’œuvres

- 

Tapenade 14

Tapenade of Niçoise olives with anchovy puree
- Petits farcis Niçois 28**

Mediterranean vegetables stuffed with veal
- 

Poivrons à l’huile d’olive 26

Sweet peppers with olive oil
- Pissaladière 26**

Caramelized onion tart with anchovies
- 

Betterave marinée 26

Marinated beetroot
- 

Salade Niçoise 34

Niçoise Salad
- 

Escargots de Bourgogne 38

Wild Bourgogne snails
- 

Salade d’artichauts & crème d’anchois 34

Artichoke salad & anchovies cream
- 

Salade de lentilles vertes 28

Green lentils salad
- 

Salade d’endives & gorgonzola 28

Endives salad, stilton & caramelised walnut
- 

Salade de haricots verts au foie gras 38

French beans with foie gras salad
- 

Burrata & tomates 32

Burrata cheese with tomatoes & basil
- Tartare de thon 38**

Tuna tartar
- Carpaccio de sérieole & avocat 38**

Yellowtail with avocado and citrus dressing
- Salade d’Homard & King crab 48**

Lobster & king crab salad
- 

Crevettes tièdes à l’huile d’olive 38

Warm prawns with olive oil
- 

Aubergine grillée, mozzarella & crevettes au pistou 38

Grilled eggplant with mozzarella, prawns & pistou
- Calamars frits 32**

Deep fried baby squids
- 

Beignets de fleur de courgettes 28

Zucchini blossoms with parmesan

	
CAVIAR PETROSSIAN	
OSSETRA TSAR IMPÉRIAL	BELUGA TSAR IMPÉRIAL
50g: 400	50g: 1 500
125g: 980	125g: 3 400
250g: 2 200	250g: 6 900
500g: 4 200	500g: 12 600

*TRUFFES D'ÉTÉ FRAICHES (TUBER AESTIVUM) / *FRESH SUMMER TRUFFLES (TUBER AESTIVUM)

LES PLATS PRINCIPAUX
Main courses

- 

Gnocchis à la tomate fraîche 46

Gnocchi with cherry tomatoes, garlic and parmesan cheese
- 

All’ Arrabiata 38

Pasta with tomatoes and chili
- 

Rigatoni aux truffes* 54

Rigatoni pasta with truffle*
- 

Grosses crevettes grillées 58

Grilled king prawns
- 

Loup de mer préparé en croûte de sel 180 (2 pers. approx. 1,2kg)

Salt-crusted whole sea bass
- Sole meunière 150 (approx. 700g)**

« Meunière» sole fish
- 

Filet de loup « façon Nicole » 58

Sea bass filet « Nicole style »
- 

Daurade entière au citron 56

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

Œufs brouillés à la truffe* 48

Scrambled eggs with truffle*
- 

Entrecôte grillée 78

Grilled rib eye steak 400g
- 

Côte de veau grillée 65

Grilled veal chop
- 

Côtelettes d’agneau Vivienne 56

Grilled lamb cutlets with smoked eggplant
- 

Coquelet au citron confit 56

Roast baby chicken with confit lemon
- ***Poulet entier au foie gras 190*** (idéal pour 3pers.)**

Whole roasted chicken with foie gras (subject to availability)
- ***Gigot d’agneau 180*****

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

Broccolini 15

Steamed broccolini
- 

Haricots verts 15

Green beans
- 

Frites maison 14

Homemade french fries
- 

Salade de mesclun 12

Mesclun salad
- 

Gratin dauphinois 14

Baked gratinated potatoes
- 

Purée à la truffe* 18

Truffle* mashed potatoes

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

 Végétarien - Vegetarian  Sans gluten - Gluten free

PAIN ET APÉRITIFS 5€ - BREAD AND APPETIZER 5€
PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICES COMPRIS - NET PRICE IN EUROS, TAXES AND SERVICES INCLUDED
POISSON ISSU DE LA PÊCHE DURABLE - SUSTAINABLY SOURCED FISH
NOUS TENONS À LA DISPOSITION DE NOTRE CLIENTÈLE LA TRACABILITÉ DE TOUTES NOS VIANDES.
CUSTOMERS ARE FREE TO ENQUIRE ABOUT THE TRACEABILITY OF ALL OUR MEAT.
*TRUFFES D'ÉTÉ FRAICHES (TUBER AESTIVUM) / *FRESH SUMMER TRUFFLES (TUBER AESTIVUM)

Une Allergie ? Scannez moi
Any Allergy? Scan Me

