

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 24
Caramelized onion tart with anchovies
- 🍷🍷 Betterave marinée 26
Marinated beetroot
- 🍷 Salade Niçoise 32
Niçoise Salad
- 🍷 Escargots de Bourgogne 38
Wild Bourgnogne snails
- 🍷🍷 Salade de lentilles vertes 26
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 28
Burrata cheese with tomatoes & basil
- Tartare de thon 36
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 36
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 125g: 980 250g: 2 200 500g: 4 200	50g: 1 500 125g: 3 400 250g: 6 900 500g: 12 600

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

LES PLATS PRINCIPAUX

Main courses

- 🍷 Gnocchis à la tomate fraîche 44
Gnocchi with cherry tomatoes, garlic and parmesan cheese
- 🍷 All' Arrabiata 38
Pasta with tomatoes and chili
- 🍷 Rigatoni aux truffes* 54
*Rigatoni pasta with truffle**
- Pâtes au bœuf 48
Pasta with beef ragout and mushrooms
- 🍷 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 68
Grilled rib eye steak 400g
- 🍷 Côte de veau grillée 58
Grilled veal chop
- 🍷 Côtelettes d'agneau Vivienne 52
Grilled lamb cutlets with smoked eggplant
- 🍷 Coquelet au citron confit 54
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 14
Steamed broccolini
- 🍷🍷 Haricots verts 14
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 potatoe*

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

🍷 Végétarien - Vegetarian 🍷 Sans gluten - Gluten free

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICES COMPRIS, NET PRICE IN EUROS, TAXES AND SERVICES INCLUDED
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

