

DES FRAISES ET DES FRAMBOISES 18
DELICIEUSE SALADE DE FRUITS 13
SORBET CHOCOLAT 13
VANILLE FRAISE COMME UNE GLACE A L'ITALIENNE *13
FINE AUX POMMES 14
FIGUES ROTIES, MIEL, ROMARIN 16
MILLE FEUILLE CRAQUANT, GRAINE DE VANILLE 15
MOELLEUX CACAO DE ST DOMINGUE, GLUTEN FREE 14
2 PETITS ROCAMADOUR EXTRA 11

JUSQU'À 19H
CLUB SANDWICH 19
LE CROQUE MONSIEUR BEAUMARLY 15,5
MAGNIFIQUE CHEESEBURGER / BACON IBERICO 27/29
CHICKEN CAESAR SALAD 24
OMELETTE COMME VOUS LA SOUHAITEZ 16,5
CAFÉ GOURMAND 14

CAVIAR OSCIETRE GOLD 20g « DE LA MAISON DU CAVIAR » 80
SAUMON ECOSSAIS, BLINIS * 28

FOIE GRAS DE CANARD SUFFISANT POUR DEUX * 29

ESCARGOT EXTRAORDINAIRE, LES 6 * 24

JUS DE CAROTTE GINGEMBRE MINUTE 10

VELOUTE DE POTIRON 16

SALADE DE QUINOA BIO 19

CŒUR D'ARTICHAUT, ŒUF PARFAIT, BRISURES DE TRUFFES 22

HARICOTS VERTS EXTRA FINS, CHAMPIGNONS DE PARIS 12,5

FOUETTE D'AVOCAT / KING CRABE 31

SALADE DE HOMARD ROUGE AUX HERBES 29

TARTARE DE THON, MANGUE ACIDULEE 23

TEMPURAS DE GROSSES GAMBAS « TIGER » 23

PETITS NEMS DE POULET BASILIC THAÏ* 16,5

ASSIETTE DE LEGUMES CROQUANTS 22

SAINT-JACQUES SNACKEES, SAUCE TOM YAM 40

SAUMON « LABEL ROUGE » VAPEUR, UN TRAIT D'HUILE D'OLIVE 27

THON CRU/CUIT, COMME UN TATAKI 39

MAGNIFIQUE SOLE MEUNIÈRE 68

SILVER COD « ALAN YAU » 41

TARTARE CRU OU ALLER RETOUR AUX HERBES 26

CARPACCIO DE BOEUF, ROQUETTE PARMESAN 24

FILET CHÂTEAU GRILLE BEARNAISE 39

LE TIGRE QUI PLEURE 38

BELLE COTE DE VEAU, JUS COURT 47

MANDARINA CRISPY DUCK* 37

SUPREME DE VOLAILLE JAUNE, CURRY CHUTNEY 26

PENNE RIGATE, TOMATE BASILIC LEGEREMENT EPICEE 21

BEAUX RAVIOLIS A LA TRUFFE¹ * 29

Tous nos plats sont « faits maison » (sauf *) ;

Ils sont élaborés sur place par notre équipe et selon nos recettes, à partir de produits bruts issus d'une sélection rigoureuse
Nous tenons à votre disposition un document récapitulatif des allergènes, merci de nous le demander si besoin

Les Chèques ne sont pas acceptés

Prix net

VIANDES ET VOLAILLES D'ORIGINE UE.